EU
식품첨가물 및 유해물질 규정번역본

2021년 12월

농림축산식품부

한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

목 차

1. **식품첨가물규정** 3

1.1 식품첨가물에 관한 규정 4

부록 I 식품 중 식품첨가물의 기능 분류와 식품첨가물 및 효소 중 식품첨가물의 기능 분류 26

부록 II 식품에 사용 승인을 받은 식품첨가물과 그 사용조건에 관한 통합 목록 29

부록 III 식품첨가물, 식품 효소, 식품 향미료, 영양소 및 사용 조건에 대해 승인된 운반제를 포함한 식품첨가물의 종합 목록 238

부록 IV 특정 회원국이 특정 카테고리의 식품첨가물 사용을 계속 금지할 수 있는 전통 식품 262

부록 V 식품의 라벨에 부가정보를 포함하는 제24조에 따른 색소 목록 263

2. **유해물질규정** 264

2.1 식품에 대한 미생물 기준 265

부록 I 식품 중 미생물 기준 273

부록 II 306

2.2 식품 중 특정 오염물질에 대한 최대수준 설정 307

부록 식품에 함유된 특정 오염물질의 최대 농도 315

1. 식품첨가물 규정

유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 1333/2008
2008. 12. 16
식품첨가물에 관한 규정

Chapter Ⅰ
적용 대상, 범위, 정의

제1조
적용 대상

이 규정은 식품에 사용하는 식품첨가물에 관한 규정으로서, 인체 건강 보호 증진, 소비자 및 소비자 권익 보호 증진과 식품의 공정무역을 위해 EU 내부시장 기능의 효율성 증진을 보장하는 관점으로 설정한 규칙들이며, 여기에는 환경보호가 고려되었다.

이와 같은 목적으로, 이 규정은 아래에 나열한 것들을 제공한다. :

(a) 부록Ⅱ, Ⅲ에서 설정한 바와 같이 승인된 식품첨가물 통합 목록

(b) 식품 중 식품첨가물의 사용기준. 여기에는 식품첨가물 중 식품첨가물 사용기준, 식품 효소 ((EC) No 1332/2008)1) 중 식품첨가물 사용기준, 향신료나 향신료처럼 식품에 넣거나 바르는 특정 식료품(2008년 12월 16일에 제정된 유럽의회 및 유럽이사회 규정(EC) No 1334/2008)2) 중 식품첨가물 사용기준이 포함된다.

(c) 이러한 식품첨가물을 판매할 때 라벨에 표시하는 법

제2조
범위

1. 이 규정은 식품첨가물에 적용한다.

2. 아래에 나열한 물질을 식품첨가물로 사용하지 않았을 때는 이 규정을 적용하지 않는다. :

(a) 가공보조제(processing aids)

(b) 식물 보건 관련 통합법에 의거하여, 식물 및 식물 가공품을 보호하기 위해 사용한 물질

(c) 식품에 영양소로 첨가한 물질

(d) 1998년 11월 3일 제정된 식용수의 품질에 관한 이사회 지침 98/83/EC에 해당하는 식용수를 처리할 때 사용한 물질

(e) 향신료나 향신료처럼 식품에 넣거나 바르는 특정 식료품에 관한 규정 (EC) No 1334/2008에 해당하는 향신료

3. 효소에 관한 규정 (EC) No 1332/2008의 범위에 속하는 효소는 이 규정을 적용하지 않는데, 이는 해당 효소가 동 규정 제17조에 따라 효소 통합 목록에 수록된 날로부터 유효하다.

4. 다음의 경우 이 규정을 적용할 때 어떠한 통합법(Community rules)도 침해하지 않아야 한다. :

(a) 식품첨가물을 특정 식품에 사용할 경우

(b) 식품첨가물을 이 규정에서 명시하지 않은 목적으로 사용하였을 경우

제3조
정의

1. 이 규정의 목적을 위하여, 규정 (EC) No 178/20023)와 규정 (EC) No 1829/20034)에 규정하는 정의를 적용한다.

2. 이 규정의 목적을 위하여, 다음 정의도 적용한다. :

(a) '식품첨가물'이라 함은 일반적으로 그 자체를 식품으로 섭취하지 않고, 영양적 가치에 상관없이 식품의 일반 성분으로 사용하지 않는 물질을 의미하며, 식품의 제조, 가공, 조리, 처리, 포장 및 보관 시에 기술적인 목적을 달성하기 위해 식품에 첨가하여 효과를 내거나, 직접 또는 간접적으로 식품에 효과를 낼 것으로 기대되거나, 그 부산물이 식품의 구성성분이 되거나, 식품의 특성에 영향을 끼칠 수 있는 물질을 말한다.

아래에 나열한 것들은 식품첨가물로 보지 않는다. :

(i) 단당류(monosaccharides), 이당류(disaccharides) 또는 올리고당류(oligo-saccharides), 그리고 이 물질들을 감미의 목적으로 사용한 식품

(ii) 혼합식품 제조 시 향이나 맛을 내기 위해 또는 영양학적 목적, 부차적으로 색을 부여하려는 목적으로 향신료를 함유한 건조식품 또는 농축된 형태의 식품

(iii) 보호물질이나 코팅할 때 사용하는 물질로서 식품 일부분을 형성하지 않고 식품과 함께 소비될 의도가 없는 것

(iv) 펙틴을 함유하는 제품, 말린 사과 껍질(apple pomace)이나 감귤류 또는 마르멜로(quinces)의 껍질 또는 이들의 혼합물에서 추출한 제품으로서 산을 희석하고 나트륨염 또는 칼륨염(sodium or potassium salts)으로 부분적 중화한 것 (액상 펙틴)

(v) 추잉껌 베이스

(vi) 백색 또는 황색 덱스트린, 로스트 또는 덱스트린화한 전분(roasted or dextrinated starch), 산 또는 알칼리 처리로 변형한 전분, 표백한 전분, 물리적으로 변형한 전분, 녹말 분해성 효소로 처리한 전분

(vii) 염화암모늄(ammonium chloride)

(viii) 혈장, 식용 젤라틴, 단백질가수분해산물(protein hydrolysates) 및 이들의 염, 유단백질(milk protein), 글루텐

(ix) 기술적 기능을 하지 않는 글루타민산을 제외한 아미노산과 그 염류, 시스테인, 시스틴과 그 염류

(x) 카제인염류 및 카제인

(xi) 이눌린(inulin)

(b) '가공보조제(processing aid)'란 다음과 같은 특징을 가진 물질이다. :

(i) 식품 자체로 소비되지 않는 것

(ii) 날 것의 제품(materials)이나 식품 또는 이들의 재료를 처리하거나 가공하는 과정에서 특정한 기술적 목적을 가지고 의도적으로 사용된 것

(iii) 의도하지 않았으나 최종제품에 어쩔 수 없이 잔류하는 때도 있다. 이때에는 건강에 해를 끼치거나 최종제품에 기술적 영향을 미치지 않아야 한다.

(c) '기능적 분류'란 부록Ⅰ에 사용한 분류 방법의 하나로써, 식품첨가물이 식품 중에 작용하는 기술적 기능을 의미한다.

(d) '비가공식품'이란 식품 고유의 성질을 바꿀 수 있는 어떠한 처리도 하지 않은 식품을 의미한다. 다만 다음과 같은 경우에는 성질이 변하지 않았다고 간주한다. :

분할(dividing), 분리(parting), 절단(severing), 발골(boning), 다지기(mincing), 박피(skinning), 껍질 깎기(paring), 껍질 벗기기(peeling), 갈기(grinding), 커팅(cutting), 세척(cleaning), 손질(trimming), 동결(deep-freezing), 냉동(freezing), 냉각(chilling), 분쇄(milling), 탈곡(husking), 포장(packing), 포장 해체(unpacking).

(e) '당을 첨가하지 않은 식품'이란 아래에 나열한 것을 첨가하지 않은 식품을

의미한다. :

(i) 단당류 또는 이당류

(ii) 감미의 목적으로 단당류 또는 이당류를 사용한 식품

(f) '열량감소식품'이란 원래 식품 또는 유사제품에 비해 열량 값이 최소 30% 감소한 식품을 의미한다.

(g) '테이블탑 감미료(table-top sweeteners)'란 승인된 감미료로 제조한 것으로서 다른 식품첨가물 그리고/또는 식료품을 함유할 수 있고 설탕 대용으로 최종 소비자에게 판매하기 위해 만들어진 것을 의미한다.

(h) 'quantum satis'란 최대허용치를 별도로 명시하지 않고 우수제조관리기준(good manufacturing practice, GMP)에 따라 사용하는 것을 의미한다. 이때, 의도한 목표를 달성하는 데 필요 이상으로 사용하거나 소비자의 오해를 불러일으키지 않아야 한다.

Chapter Ⅱ

승인된 식품첨가물 통합 목록

제4조
식품첨가물 통합 목록

1. 부록Ⅱ 통합 목록에 수록된 식품첨가물만 첨가 목적으로써 판매할 수 있고, 지정된 사용조건에 따라 식품에 사용할 수 있다.

2. 부록Ⅲ 통합 목록에 수록된 식품첨가물만 지정된 사용기준에 따라 식품첨가물, 효소, 향신료에 사용할 수 있다.

3. 부록Ⅱ에 수록된 식품첨가물은 해당 물질을 첨가할 수 있는 식품 분류를 근거로 등재된다.

4. 부록Ⅲ에 수록된 식품첨가물은 해당 물질을 첨가할 수 있는 식품첨가물, 효소, 향신료, 영양강화제 또는 그 분류를 근거로 등재된다.

5. 제14조에서 규정한 바와 같이 식품첨가물은 해당 규격을 준수한다.

제5조
부적합 식품첨가물 그리고/또는 식품의 금지

누구도 이 규정을 따르지 않은 식품첨가물 또는 이 규정을 따르지 않은 식품첨가물이 잔류한 식품을 상점에 진열할 수 없다.

제6조
식품첨가물의 통합 목록 등재와 사용에 관한 일반 조건

1. 아래에 나열한 조건들, 그리고 필요하다면 환경요소와 같은 기타 적절한 요소를 갖춘 식품첨가물만이 부록Ⅱ, 부록Ⅲ 통합 목록에 등재될 수 있다. :

(a) 제시된 양만큼 사용했을 때 소비자 건강 안전을 위협하지 않는 것이어야 하며,

이는 과학적 증거를 바탕으로 해야 한다.

(b) 다른 경제적, 기술적인 방법으로 얻을 수 없는 합리적인 기술적 필요가 있어야 한다.

(c) 이것을 사용할 때 소비자의 오해를 불러일으키지 않아야 한다.

2. 부록Ⅱ, 부록Ⅲ 통합 목록에 등재되기 위해서는 해당 식품첨가물이 소비자에게 이로운 점이 반드시 있어야 하며, 다음에 나열한 목적을 하나 이상 달성해야 한다. :

(a) 식품의 영양학적 품질을 보존할 목적

(b) 특별 식단이 요구되는 소비자들을 위한 식품 제조 시 필수 구성요소와 성분을 제공할 목적

(c) 식품의 품질 보존성과 안전성 및 풍미를 향상할 목적. 다만 이때 식품의 고유성이나 품질을 바꾸지 않아야 하고, 또한 소비자의 오해를 불러일으키지 않아야 한다.

(d) 식품(식품첨가물, 효소, 향신료 포함)의 제조, 가공, 조리, 처리, 포장, 운반 또는 보관을 도울 목적. 다만 흠이 있는 원료를 사용하거나 바람직하지 않은 방법과 기술 또는 비위생적인 방법과 기술을 사용한 후에 그 결과를 덮으려는 목적으로 첨가하지 않는다.

3. 단락 2(a)에도 불구하고, 다음과 같은 경우에는 식품의 영양학적 품질을 낮추는 식품첨가물이라 해도 부록Ⅱ 통합 목록에 등재될 수 있다. :

(a) 일반 식단의 주요성분으로 구성되지 않는 식품 또는;

(b) 특별 식단이 요구되는 소비자들을 위한 식품 제조에 반드시 필요한 첨가물일 경우

제7조
감미료의 세부규정

식품첨가물을 부록Ⅱ 통합 목록에 감미료로 등재하기 위해서는 제6조(2)에서 명시한 목적을 하나 이상 달성해야 하며, 또한 아래에 나열한 목적을 하나 이상 달성해야 한다. :

(a) 열량감소식품, 무열량식품(non-cariogenic food), 무가당식품을 제조할 때 설탕을 대체하거나;

(b) 식품의 유통기한을 늘리기 위해 설탕 대용으로 사용할 목적 또는;

(c) 지침 89/398/EEC 제1조(2)(a)에서 정의한 대로 특수 영양학적 용도를 위한 식품을 제조할 목적

제8조
식용색소에 대한 세부규정

식품첨가물을 부록Ⅱ 통합 목록에 식용색소로 등재하기 위해서는 제6조(2)에서 명시한 목적을 하나 이상 달성해야 하며 더불어 아래에 나열한 목적 중 하나를 달성해야 한다. :

(a) 가공, 보관, 포장, 유통 과정에서 식품의 색깔이 영향을 받아 외관이 손상을 입었을 경우 고유 외관을 회복시킬 목적

(b) 식품을 외관상 더욱 좋아 보이게 할 목적

(c) 색깔이 없는 식품에 색을 부여할 목적

제9조
식품첨가물의 기능적 분류

1. 부록Ⅱ, 부록Ⅲ에 나오는 식품첨가물은 그 기술적 기능에 따라 부록Ⅰ의 기능적 분류 중 하나에 속한다. 한 가지 기능에 속했다고 해서 여러 기능으로 사용하지 못하는 것은 아니다.

2. 과학의 진보나 기술의 발달로 인해, 필요하다면, 이 규정에서 불필요한 요소를 개정할 수 있고, 제28조(3)에 명시한 법적 절차에 따라 부록Ⅰ에 나오는 기능적 분류를 추가할 수도 있다.

제10조
식품첨가물 통합 목록 내용

1. 제6조, 제7조, 제8조 규정을 준수한 식품첨가물은 식품첨가물, 효소, 향신료의 허가

절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008에 명시한 절차에 따라 아래에 나열한 목록에 포함될 수 있다. :

(a) 이 규정 부록Ⅱ에 수록된 통합 목록 그리고/또는;

(b) 이 규정 부록Ⅲ에 수록된 통합 목록

2. 부록Ⅱ와 부록Ⅲ 통합 목록에 들어가는 식품첨가물은 아래에 나열한 것을 명시해야 한다. :

(a) 식품첨가물명과 E number

(b) 식품첨가물을 사용할 수 있는 식품

(c) 식품첨가물 사용기준

(d) 최종 소비자에게 직접 판매하는 데 제한이 있는 식품첨가물이라면 표시

3. 부록Ⅱ와 부록Ⅲ 통합 목록은 식품첨가물, 효소, 향신료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008에 명시한 절차에 따라 개정될 수 있다.

제11조
식품첨가물의 사용량

1. 제10조(2)(c)에 언급한 사용기준을 정할 때 :

(a) 목표한 효과를 얻는 데 필요한 가장 최소한의 양으로 한다.

(b) 사용농도는 다음을 고려한다. :

(i) 일일섭취허용량이나 식품첨가물에 대해 확립된 이와 동등한 평가, 그리고 모든 원료(all sources)에서 해당 식품첨가물을 하루 동안 섭취할 수 있는 양

(ii) 특정 소비군이 섭취할 음식에 식품첨가물을 사용하는 경우, 특정 소비군이 해당 식품첨가물을 하루 동안 섭취할 수 있는 양

2. 최대사용량을 따로 명시하지 않은(적당량, quantum satis) 식품첨가물의 경우 적당량의 원칙에 따라 사용해야 한다.

3. 별다른 언급이 없다면 부록Ⅱ에 수록된 식품첨가물의 최대사용량은 상점에 진열한 식품에 적용한다. 하지만 이 원칙에도 불구하고, 환원이 필요한 건조 그리고/또는 농축식품의 경우, 라벨에 표시된 최소 희석인자로 환원했을 때의 최대사용량을

적용해야 한다.

4. 별다른 언급이 없다면 부록Ⅱ에 등재된 식용색소의 최대사용량은 식용색소 제제에 함유된 색소의 양에 적용한다.

제12조
통합 목록에 등재된 식품첨가물의 가공공정 또는 시재료 변화

통합 목록에 등재된 식품첨가물이라 해도 가공공정이나 사용방법에 현저한 변화가 발생할 경우, 혹은 나노기술과 같이 새로운 제조방법을 도입함으로써 세밀한 변화가 발생할 경우, 해당 식품첨가물은 다른 첨가물로 간주하여 통합 목록에 새로 등재하거나, 또는 상점에 진열하기 전 해당 식품첨가물의 세부규정을 수정해야 한다.

제13조
규정 (EC) No 1829/2003의 범위에 속하는 식품첨가물

1. 규정 (EC) No 1829/2003의 범위에 속하는 식품첨가물은 규정 (EC) No 1829/2003에 승인된 경우에만 이 규정에 따라 부록Ⅱ와 부록Ⅲ의 통합 목록에 등재할 수 있다.

2. 이미 통합 목록에 등재된 식품첨가물이 규정 (EC) No 1829/2003의 범위에 속하는 원료(source)로부터 가공되었을 경우, 그 새로운 원료가 규정 (EC) No 1829/2003에 의거하여 승인을 받고 해당 식품첨가물이 이 규정에서 명시한 세부규정을 준수했다면, 이 규정에 따라 새로운 허가를 받을 필요가 없다.

제14조
식품첨가물의 규격

식품첨가물, 효소, 향신료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/20081)에 나오는 절차대로 어떤 식품첨가물이 처음으로 부록Ⅱ와 부록Ⅲ 통합 목록에 수록될 때, 해당 식품첨가물이 가진 고유의 순도 량과 기타 필요한 정보를 규격에 표시해야 한다.

Chapter Ⅲ

식품 중 식품첨가물의 사용

제15조
비가공식품 중 식품첨가물의 사용

식품첨가물은 비가공식품에 사용할 수 없으나, 다만 그 사용이 인정되는 경우는 부록Ⅱ에 명시되어 있다.

제16조
영·유아식 중 식품첨가물의 사용

식품첨가물은 지침 89/398/EEC에 의거하여 영아(생후 12개월 미만) 및 유아(생후 12개월~36개월) 식품에 사용할 수 없으며, 여기에는 영·유아용 특수의료용도식품도 포함된다. 다만 그 사용이 인정되는 경우는 이 규정의 부록Ⅱ에 명시되어 있다.

제17조
표시(marking)를 위한 식용색소의 사용

이 규정의 부록Ⅱ에 수록된 식용색소만이 식육가공품에 건강표시(health marking)의 목적으로 사용할 수 있으며, 이때는 1991년 7월 29일 제정된 이사회 지침 91/497/EEC을 따라야 한다. (91/497/EEC는 신선육 무역이 공동체 건강에 미치는 영향에 관한 지침 64/433/EEC를 개정 통합하여 그 범위를 신선육의 가공과 판매까지 확대한 지침이다) 또한 식육가공품에 그 외 필요한 표시를 할 목적, 달걀 껍데기에 장식용 색소를 입힐 목적 또는 달걀 껍데기에 필요한 표시를 할 목적으로 사용할 수 있으며, 이때는 동물기원식품 특별위생규칙에 관하여 2004년 4월 29일 제정된 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 853/2004이 제시하는 바를 따라야 한다.

제18조
캐리오버 원칙 (Carry-over principle)

1. 아래의 경우에 식품첨가물의 잔류가 허용된다. :

(a) 부록Ⅱ에서 언급하지 않은 복합식품 중 한 가지 재료에 승인된 식품첨가물이 들어간 경우

(b) 식품첨가물, 효소 또는 향신료를 첨가한 식품 중 :

(i) 해당 식품첨가물, 효소 또는 향신료에 이 규정을 준수한 식품첨가물이 들어가고;

(ii) 들어간 식품첨가물이 식품첨가물, 효소 또는 향신료를 통해 캐리오버되고;

(iii) 최종식품 속에서 어떠한 기술적 효과도 하지 않는 것

(c) 복합식품 제조 시 단독으로 사용하는 식품에 첨가한 뒤 해당 복합식품이 이 규정을 준수했을 경우.

2. 단락 1은 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 이유식(baby food) 그리고 지침 89/398/EEC에서 언급한 영·유아를 위한 특수의료용도식품에 적용할 수 없다. 다만 특별히 허용이 언급된 경우는 제외한다.

3. 식품첨가물이 들어간 효소, 식품첨가물 또는 향신료를 식품에 첨가했을 때 해당 식품첨가물이 식품에 기술적 기능을 할 경우, 그것은 효소, 식품첨가물, 향신료 속 식품첨가물이 아니라 해당 식품 속 식품첨가물로 간주하며 해당 식품에 요구되는 사용기준을 따라야 한다.

4. 단락 1을 침해하지 않는 범위에서, 무설탕 복합식품, 열량감소 복합식품, 저열량식이를 위한 복합식이제한식품, 무열량 복합식품, 유효기간을 늘린 복합식품에 감미료로써 식품첨가물을 사용했을 경우 해당 식품첨가물이 복합식품의 재료 중 하나에 사용이 승인되었다면 잔류할 수 있다.

제19조
해석상의 결정

필요하다면, 아래에 나열한 사항은 제28조(2)에 명시한 법적 절차에 따라 결정해야 한다. :

(a) 부록Ⅱ에서 언급한 식품유형에 속하는 식품인지 아닌지 또는;

(b) 부록Ⅱ와 부록Ⅲ에 사용기준이 적당량(quantum satis)인 식품첨가물을 제11조(2)에 명시한 기준에 의거하여 사용했는지 안 했는지 또는;

(c) 제3조에 명시된 식품첨가물 정의에 부합한 물질인지 아닌지.

제20조
전통식품

부록Ⅳ에 수록된 회원국은 부록Ⅳ에서 명시한 대로 해당국에서 생산한 전통식품에 특정 식품첨가물의 사용을 계속 금지해야 한다.

Chapter IV

표시

제21조
최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물의 표시

1. 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물은 지침 2000/13/EC 제6조(4)에서 정의한 대로. 단독으로 판매하든 여러 개를 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 식료품과 함께 판매하든, 이 규정 제22조에 명시된 대로 라벨을 붙이되 한눈에 알아보기 쉬운 곳에 지워지지 않도록 붙여야 상점에 진열할 수 있다. 또한, 정보는 구매자들이 쉽게 이해할 수 있는 언어로 표시해야 한다.

2. 제품을 진열하는 곳이 회원국일 경우 조약에 의거하여, 제22조에 나열한 정보를 해당 회원국에서 공식 언어로 정한 한 가지 또는 그 이상의 언어로 표시해야 한다. 그러나 이 조항이 해당 정보를 여러 언어로 표시하는 데 방해가 되어서는 안 된다.

제22조
최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물에 대한 일반적인 표시 요구사항

1. 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물은 단독으로 판매하든 여러 개를 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 식료품을 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 물질을 첨가하든, 포장이나 용기에 다음과 같은 정보를 표시해야 한다. :

   (a) 이 규정에 수록된 개별 식품첨가물명 그리고/또는 E number. 또는 개별 식품첨가물명 그리고/또는 E number가 포함된 판매 설명(sales description)

   (b) '식품용' 또는 '식품에 제한적 사용' 또는 그 외 식품 중 사용법에 관한 자세한 설명

   (c) 필요하다면, 특별한 보관조건 그리고/또는 특별한 사용조건

   (d) 제조번호를 확인할 수 있는 표시

   (e) 사용방법 (표시하지 않으면 식품첨가물의 적절한 사용이 저해될 가능성이 있는 경우)

   (f) 제조업자, 포장업자 또는 판매업자의 이름이나 기업명 그리고 주소

(g) 각 성분 또는 성분그룹의 식품 중 최대허용량 그리고/또는 구매자가 이 규정 혹은 관련 통합법을 준수하는 데 필요한 적절한 정보를 이해하기 쉽게 표시; 이때 성분그룹의 최대허용량은 그것을 단독으로 사용하든 혼합하여 사용하든 하나의 수치로 보고 백분율을 계산; 최대허용량은 수치로 표시하거나 적당량(quantum satis) 원리로 표시한다.

(h) 순 함량

(i) 품질유지기한 또는 사용기한

(j) 관련 있는 경우, 이 조항에서 언급한 식품첨가물 또는 다른 물질에 대한 정보, 그리고 식품 속 재료 표시에 관한 지침 2000/13/EC 부록 Ⅲa에 등재된 식품첨가물 또는 다른 물질에 관한 정보

2. 식품첨가물에 식품첨가물을 섞거나 그리고/또는 다른 식료품과 함께 섞어 판매하는 경우, 포장이나 용기에 모든 재료를 총 중량 대비 비율이 높은 순으로 나열하여 표시해야 한다.

3. 보관, 판매, 표준화(standardisation), 희석 또는 용해(dissolution)를 용이하게 할 목적으로 식품첨가물에 물질(식품첨가물 또는 다른 식품 원료 포함)을 첨가하는 경우, 포장 또는 용기에 해당 물질을 총 중량 대비 비율이 높은 순으로 나열하여 표시해야 한다.

4. 단락 1, 2, 3에도 불구하고, 단락 1(e)~(g)에서 요구한 정보와 단락 2, 단락 3에서 요구한 정보는 간단히 문서로 작성하여 배송 시 혹은 배송 전에 제공할 수 있다. 다만 해당 제품의 포장이나 용기의 잘 보이는 부분에 '비소매용'이라는 표시를 해야 한다.

5. 단락 1, 2, 3에도 불구하고, 식품첨가물이 탱커(tankers)로 공급되는 경우, 모든 정보는 간단히 문서로 작성하여 배송 시 함께 제공할 수 있다.

제23조
최종 소비자에게 판매할 목적인 식품첨가물의 표시

1. 식품첨가물을 단독으로 판매하든 여러 개를 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 식료품을 섞어 판매하든 최종 소비자에게 판매할 용도인 경우, 지침 2000/13/EC와 묶음(lot)에 들어가는 식료품 표시 및 마크에 관한 이사회 지침 89/396/EEC(1989년 6월 14일 제정)과 규정 (EC) No 1829/2003을 위반하지 않고, 포장이나 용기에 다음과 같은 정보를 표시해야 한다. :

(a) 이 규정에 수록된 개별 식품첨가물의 식품첨가물명과 E number 또는 개별 식품첨가물의 식품첨가물명과 E number가 포함된 판매 설명(sales description)

(b) '식품용' 또는 '식품에 제한적 사용' 또는 그 외 식품 중 사용법에 관한 자세한 설명

2. 단락 1(a)에도 불구하고, 테이블탑 감미료의 판매 설명에는 해당 제품에 사용한 감미료(들)의 이름을 넣어 '이 테이블탑 감미료는 ...을/를 베이스로 만듦'이라고 표시해야 한다.

3. 폴리올스(폴리올류) 그리고/또는 아스파탐(aspartame) 그리고/또는 아스파탐-아세설팜염(aspartame-acesulfame salt)이 함유된 테이블탑 감미료는 라벨에 다음과 같은 경고를 표시해야 한다. :

(a) 폴리올스(폴리올류): '과다 섭취할 경우 설사를 유발할 수 있음'

(b) 아스파탐(aspartame)/ 아스파탐-아세설팜염(aspartame-acesulfame salt): '페닐알라닌(phenylalanine) 함유'

4. 테이블탑 감미료 제조업자는 소비자의 안전한 사용을 위해 필요한 정보를 적절한 방법으로 제공해야 한다. 이 단락의 실행에 관해서는 제28조(3)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다.

5. 이 조항의 단락 1~3에 제공한 정보에 따라 지침 2000/13/EC 제13조(2)를 적절히 적용해야 한다.

제24조
특정 식용색소를 함유한 식품에 관한 표시 요구사항

1. 지침 2000/13/EC를 위반하지 않는 범위에서, 이 규정 부록 V에 수록된 식용색소를 함유한 식품의 라벨에는 부록 V에 명시한 추가 정보를 표시해야 한다.

2. 이 조항 단락 1에 제공한 정보에 따라 지침 2000/13/EC 제13조(2)를 적절히 적용해야 한다.

3. 과학의 진보나 기술의 발달로 인해 이 규정의 불필요한 요소를 개정할 필요가 생겼다면 부록V를 개정하되, 이때 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다.

제25조
기타 표시 요구사항

제21조, 제22조, 제23조, 제24조는 위험물질 및 위험물질 제제의 중량과 수치 또는 잔류, 분리, 포장, 표시, 운반에 적용되는 더 세밀하거나 광범위한 법, 규정 또는 행정관리조항(administrative provisions)을 위반하지 않아야 한다.

Chapter V

절차에 관한 조항 및 실행

제26조
정보 제공에 대한 의무

1. 식품첨가물 안전성 평가에 영향을 미치는 새로운 과학적 또는 기술적 정보가 있다면 식품첨가물의 생산자 또는 사용자는 위원회에 즉각적으로 알려야 한다.

2. 식품첨가물의 생산자 또는 사용자는 위원회의 요청이 있을 시 해당 식품첨가물의 실제 사용정보를 알려야 한다. 이러한 정보는 위원회를 통해 회원국에 전달된다.

제27조
식품첨가물 섭취 모니터링

1. 회원국은 식품첨가물의 섭취와 사용에 대해 위험기반접근법(risk-based approach)으로 감시체계를 유지해야 하며, 그 결과를 적절한 빈도로 위원회 및 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)에 보고해야 한다.

2. 회원국 내 식품첨가물의 식이섭취에 관한 정보수집 방법은 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)과 협의한 후에 제28조(2)에서 언급한 법적 절차를 따라 채택해야 한다.

제28조
위원회

1. 위원회는 '식품체인 및 동물건강 상임위원회'(Standing Committee on the Food Chain and Animal Health)와 협조한다.

2. 이 단락과 관련하여 결정 1999/468/EC 제5조, 제7조를 적용하고, 제8조 조항을 유념해야 한다.

결정 1999/468/EC 제5조(6)에 나오는 기간은 3개월로 한다.

3. 이 단락과 관련하여 결정 1999/468/EC 제5조(1)~(4)와 제7조를 적용하고 제8조 조항을 유념해야 한다.

4. 이 단락과 관련하여 결정 1999/468/EC 제5조(1)~(4), (5)(b)와 제7조를 적용하고 제8조 조항을 유념해야 한다.

결정 1999/468/EC 제5조(3)(c), (4)(b), (4)(e)에 나오는 기한은 각각 2개월, 2개월, 4개월로 한다.

제29조
정책 일원화를 위한 자금 조달

이 규정으로 인해 발생한 조치에 대한 자금 조달의 법적 근거는 규정 (EC) No 882/2004 제66조(1)(c)이다.

Chapter VI

과도기 조항 및 최종 조항

제30조
식품첨가물 통합 목록 확정

1. 지침 94/35/EC, 94/36/EC, 95/2/EC에 따라 식품 속에 사용이 허가된 식품첨가물이 이 규정 제31조를 근거로 개정되었을 때, 해당 식품첨가물과 사용조건은 이 규정의 제6조, 제7조, 제8조에 부합하는지 심의 후 부록Ⅱ에 등재해야 한다. 불필요한 요소를 개정하려는 목적으로 이러한 첨가물이 부록Ⅱ에 들어갈 때는, 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다. 이러한 심의에는 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)의 새로운 위험평가가 포함되지 않는다. 심의는 2011년 1월 20일까지 완료된다.

   불필요해진 식품첨가물과 그 사용조건은 부록Ⅱ에 들어가지 않는다.

2. 지침 95/2/EC에 따라 식품첨가물 속에 사용이 허가된 식품첨가물과 그 사용조건은 이 규정 제6조에 부합하는지 심의 후 부록Ⅲ Part 1에 들어가야 한다. 불필요한 요소를 개정하려는 목적으로 이러한 첨가물이 부록Ⅲ에 들어갈 때는, 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다. 이러한 심의에는 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)의 새로운 위험평가가 포함되지 않는다. 심의는 2011년 1월 20일까지 완료된다.

   불필요해진 식품첨가물과 그 사용조건은 부록Ⅱ에 들어가지 않는다.

3. 지침 95/2/EC에 따라 향신료 속에 사용이 허가된 식품첨가물과 그 사용조건은 이 규정 제6조에 부합하는지 심의 후 부록Ⅲ Part 4에 들어가야 한다. 불필요한 요소를 개정하려는 목적으로 이러한 첨가물이 부록Ⅲ에 들어갈 때는, 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다. 이러한 심의에는 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)의 새로운 위험평가가 포함되지 않는다. 심의는 2011년 1월 20일까지 완료된다.

   불필요해진 식품첨가물과 그 사용조건은 부록Ⅱ에 들어가지 않는다.

4. 이 조항의 단락 1~3에 따라 식품첨가물을 부록에 등재할 때, 해당 식품첨가물의 세부사항은 식품첨가물, 효소, 향신료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008을 준수해야 한다.

5. 이 규정의 불필요한 요소를 개정하고 부족한 부분을 보충하려는 목적으로 과도적 조치가 필요한 경우 제28조(3)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다.

제31조
유예 조치

제30조에서 명시한 대로 식품첨가물 통합 목록이 완전히 수립될 때까지 지침 94/35/EC, 94/36/EC, 95/2/EC의 부록들을 개정하고, 필요하다면 지침의 불필요한 요소를 개정하여 제28조(4)에서 언급한 법적 절차에 따라 위원회의 승인을 받아야 한다.

제22조(1)(i)와 제22조(4)를 따르지 않고 2010년 1월 20일 전에 상점에 진열된 식품들 또는 표시한 식품들은 최소품질유지기한 또는 사용기한 전까지만 상점에 진열할 수 있다.

제24조를 따르지 않고 2010년 7월 20일 전에 상점에 진열된 식품들 또는 표시한 식품들은 최소품질유지기한 또는 사용기한 전까지만 상점에 진열할 수 있다.

제32조
승인된 식품첨가물의 재평가

1. 2009년 1월 20일 전에 사용이 허가된 식품첨가물은 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)으로부터 새로운 위험평가를 받아야 하는 대상이다.

2. 해당 첨가물에 대한 재평가 프로그램은 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)과 협의 후 제28조(2)에 언급한 법적 절차에 따라 2010년 1월 20일까지 채택된다. 평가 프로그램은 유럽연합 공식저널(Official Journal of the European Union)에 수록된다.

제33조
폐지

1. 아래에 나열한 지침은 폐지된다. :

(a) 식용 식료품에 사용이 허가된 식용색소 관련 1962년 10월 23일 이사회 지침

(b) 지침 65/66/EEC

(c) 지침 78/663/EEC

(d) 지침 78/664/EEC

(e) 지침 81/712/EEC

(f) 지침 89/107/EEC

(g) 지침 94/35/EC

(h) 지침 94/36/EC

(i) 지침 95/2/EC

(j) 결정 No 292/97/EC

(k) 결정 2002/247/EC

2. 폐지된 지침에 대한 언급은 본 규정에 관련된 것으로 여겨진다.

제34조
유예 조항

제33조에도 불구하고, 이 규정의 제30조(1), (2), (3)에 따라 지침 94/35/EC, 94/36/EC, 95/2/EC에 이미 승인된 식품첨가물을 모두 옮길 때까지 다음에 나열한 규정들이 적용된다. :

(a) 지침 94/35/EC 제2조(1), (2), (4) 및 이에 대한 부록

(b) 지침 94/36/EC 제2조(1)~(6), (8), (9), (10) 및 이에 대한 부록 I ~ 부록 V

(c) 지침 95/2/EC 제2조, 제4조 및 이에 대한 부록 I ~ 부록 VI

(c)에도 불구하고, 지침 95/2/EC에 나오는 E 1103 자당(전화)효소(Invertase)와 E 1105 리소자임(Lysozyme)에 대한 허가 규정은 효소에 관한 규정 (EC) No 1332/2008 제17조에 따라 효소 통합 목록의 적용일로부터 효력을 상실한다 .

제35조
실효

이 규정은 유럽연합 공식저널 발간 후 20일째 되는 날로부터 실효된다.

이는 2010년 1월 20일부터 적용된다.

그러나 제4조(2)는 2011년 1월 1일부터 부록Ⅲ Part 2, 3, 5에 적용되며 제23조(4)는 2011년 1월 20일부터 적용된다. 제24조는 2010년 7월 20일부터 적용된다. 제31조는 2009년 1월 20일부터 적용된다.

이 규정은 모든 회원국에 전체적으로, 직접 적용하도록 연계된다.

부록 I (ANNEX I)
식품 중 식품첨가물의 기능 분류와
식품첨가물 및 효소 중 식품첨가물의 기능 분류

1. ‘감미료’는 식품이나 테이블탑 감미료에 단맛을 주기 위해 사용되는 물질이다.

2. ‘식용색소’는 식품에 색소를 첨가하거나 복원하는 물질로서, 식품의 천연 구성물질과 일반적으로 그 상태로는 식품으로 소비되지 않고 특징적인 구성성분으로 대개 사용하지 않는 천연기원이 포함된다. 식품에서 얻은 제제와 물리적 혹은 화학적 추출방법으로 얻은 것으로 영양 구성이나 방향성 구성성분과 대비하여 색소를 선택적으로 추출하여 얻은 기타 식용 천연 기원물질은 이 규정의 의미 내에서 식용색소이다.

3. ‘방부제’는 미생물로 인한 품질 저하 그리고/또는 병원성 미생물의 성장을 막아 식품의 유통기한을 늘리는 물질이다.

4. ‘산화방지제’는 지방의 산패 및 변색과 같은 산화로 인한 품질 저하를 막아 식품의 유통기한을 늘리는 물질이다.

5. ‘운반제(carriers)’는 식품첨가물이나 향신료, 효소, 영양소 그리고/또는 그 외 영양학적, 생리학적 목적으로 식품에 첨가된 물질을 용해, 희석, 분산하거나 기능에 변화 없이 (그리고 기술적 효과 없이) 물리적으로 변형하기 위해 사용되는 물질로서 식품의 처리, 적용 또는 사용을 용이하게 하는 것이 목적이다.

6. ‘산미료’는 식료품의 산도를 높이고/또는 신맛을 주기 위한 물질이다.

7. ‘산도조절제’는 식료품의 산도나 알칼리도를 바꾸거나 조절하는 물질이다.

8. ‘고화방지제’는 식료품 입자가 서로 부착하려는 것을 감소시키는 물질이다.

9. ‘발포방지제’는 거품생성을 방지하거나 감소시키는 물질이다.

10. ‘증량제’는 식료품의 가용성 열량에 큰 변화를 주지 않고 식료품의 부피에 기여하는 물질이다.

11. ‘유화제’는 식료품 중 물과 기름처럼 섞이지 않는 두 가지 이상의 물질을 균질하게 섞거나 유지하는 물질이다.

12. ‘유화제 염류’는 분산된 형태로 치즈에 함유된 단백질을 전환시켜서 지방과 다른

구성성분을 균질하게 분포하는 물질이다.

13. ‘고화제’는 과일이나 채소의 조직을 견고하고 빳빳하게(crisp) 하거나 유지하고 또는 젤형성제와 상호작용하여 젤을 형성 또는 강화하는 물질이다.

14. ‘향미증진제’는 식료품 고유의 맛 그리고/또는 향미를 강화하는 물질이다.

15. ‘발포제’는 액체 또는 고체 형태의 식료품에 기포의 균일한 분산을 형성하는 물질이다.

16. ‘겔형성제’는 젤을 형성하여 식료품에 질감을 주는 물질이다.

17. ‘피막제’는 (윤활제 포함) 식료품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 물질이다.

18. ‘습윤제’는 식품이 습도가 낮은 대기와 접촉해 건조해지는 현상을 막거나 수성 용매 속의 가루를 용해하는 물질이다.

19. ‘변성전분’은 식용 전분을 한 가지 이상의 방법으로 화학 처리하여 얻은 물질로서 물리적 또는 효소적 처리도 가능하며 산 처리, 알칼리 처리, 표백을 할 수 있다.

20. ‘충전제(packaging gases)’는 식료품을 용기에 담기 전, 담는 중 또는 담은 후에 주입하는 공기 이외의 가스이다.

21. ‘분사제(propellants)’는 용기로부터 식료품을 나오게 하는 공기 이외의 가스이다.

22. ‘팽창제’는 가스를 방출하여 도우나 반죽의 부피를 증가시키는 물질 또는 그러한 물질의 혼합물이다.

23. ‘금속이온제거제(sequestrants)’는 금속이온과 화학적 혼합물을 형성하는 물질이다.

24. ‘안정제’는 식료품의 물리화학적 상태를 유지하는 물질로서, 여기에는 식료품 속 섞이지 않는 두 가지 이상의 물질의 균질 상태를 유지하는 물질이 포함되고, 식료품 고유의 색소를 안정, 유지, 강화하는 물질이 포함되며, 식품의 결착력을 증진하는 물질이 포함된다. 그리고 환원식품에 식품 조각을 결합할 수 있게 하는 단백질 간의 교차결합 형태가 포함된다.

25. ‘증점제’는 식료품의 점성을 증가시키는 물질이다.

26. ‘밀가루개량제’는 제빵의 품질 향상을 위해 밀가루나 반죽에 첨가하는 유화제 이외의 물질이다.

27. ‘색조증강제(contrast enhancers)’는 과일류 또는 채소류의 외부표면에 바름으로써 미리 정의한 부분(예를 들어 레이저 처리로 정의한 부분)에 탈색소를 일으켜 표피의 특정 성분과 상호작용하여 색상을 부여하고, 이러한 부분이 다른 표면에 비해 두드러지도록 돕는 물질이다.

부록 II (ANNEX II)
식품에 사용 승인을 받은 식품첨가물과 그 사용조건에 관한 통합 목록

PART A

1. 소개

이 통합 목록은 다음을 포함한다. :

- 식품첨가물명과 E number가 명명된 식품첨가물이 특정 식품에 첨가될 경우, 위원회 규정 (EU) No 231/20121)에 수록된 E number와 식품첨가물명을 대신 사용할 수 있다. (동의어는 제외)
  - 해당 식품첨가물이 들어갈 수 있는 식품
  - 해당 식품첨가물의 사용조건
  - 해당 식품첨가물을 최종 소비자에게 직접 판매할 수 있는지 여부

2. 목록에 수록된 식품첨가물과 그 사용기준에 대한 일반 규정

1. Part B에 수록된 물질만이 규정 (EU) No 231/2012에 명시한 대로 식품에 첨가물로 사용될 수 있다. (Part E에 세부내용이 제시된 경우는 제외)

2. 첨가물을 식품에 사용할 때는 이 부록 Part E에 명시한 조건을 따라야 한다.

3. 이 부록 Part E에 수록된 식품은 이 부록 Part D에 명시한 식품유형을 토대로 하고 첨가물은 이 부록 Part C에 명시한 정의를 토대로 그룹을 짓는다.

4. Part B 표1에 수록된 식용색소로 만든 알루미늄레이크는 2014년 7월 31일까지 사용 가능하다.

   2014년 8월 1일부터는 Part A 표3에 수록된 식용색소로 만든 알루미늄레이크만이 Part E에 명시한 알루미늄의 최대허용치를 정확히 지킨 특정 식품유형에 사용할 수 있다.

5. 식용색소 E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173, E 180과 이들의 혼합물은 소비자에게 직접 판매할 수 없다.

6. E 407, E 407a, E 440에 해당하는 물질들은 당류로 표준화되며 사용할 때는 숫자와 명칭(designation)에 추가로 언급된 조건을 지켜야 한다.

7. 아질산염(nitrite)은 소금이나 소금대체재(salt substitute)와 혼합해야만 '식품용'이라고 라벨을 붙여 판매할 수 있다.

8. 규정 (EC) No 1333/2008 제18조(1)(a)에 명시한 캐리오버원칙은 표1에 수록된 식품(일반적으로 첨가물로 여겨지는 식품)과 표2에 수록된 식품(일반적으로 식용색소로 여겨지는 식품)에는 적용되지 않는다.

표1. 규정 (EC) No 1333/2008 제18조(1)(a)에 명시한 캐리오버원칙에 의거하여 식품첨가물의 잔류가 허용되지 않는 식품

1	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품 (규정 No 853/2004에서 정의한 '제조용 고기(Meat preparations)'는 제외)
2	이사회 지침 2001/110/EC(1)에서 정의한 꿀
3	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)
4	버터
5	향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함) 그리고 향을 가미하지 않은 플레인 저온살균크림 (저지방 크림은 제외)
6	향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 하지 않은 것)
7	향을 가미하지 않은 버터유 (멸균버터유는 제외)
8	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/54/EC(2)에 정의한 천연광천수와 생수(spring water) 그리고 그 외 병에 들거나 포장된 물
9	커피(향을 가미한 인스턴트 커피 제외) 및 커피 추출물
10	향을 가미하지 않은 엽차(leaf tea)
11	이사회 지침 2001/111/EC(3)에서 정의한 설탕
12	건면 (유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/39/EC(4)을 준수한 글루텐프리 그리고/또는 고단백 식단을 위한 면은 제외)
13	규정 (EU) No 609/2013(5)에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도식품 포함)

(1) OJ L 10, 12.1.2002, p.47.
(2) OJ L 164, 26.6.2009, p.45.
(3) OJ L 10, 12.1.2002, p.53.
(4) OJ L 124, 20.5.2009, p.21.
(5) 체중조절 등과 같은 특수의료용도의 영·유아식품에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정

(EU) No 609/2013 (2013년 6월 12일 제정). 이사회 지침 92/52/EEC, 위원회 지침 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC, 2006/141/EC, 유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/39/EC, 위원회 규정 (EC) No 41/2009, (EC) No 953/2009는 폐지. (OJ L 181, 29.6.2013, p.35).

표2. 규정 (EC) No 1333/2008 제18조(1)(a)에 명시한 캐리오버원칙에 의거하여 식용색소의 잔류가 허용되지 않는 식품

1	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품
2	병에 들거나 포장된 모든 물
3	우유, 전유(full fat milk), 저지방우유, 탈지유, 저온살균유 또는 멸균유(UHT 처리된 우유 포함) (향을 가미하지 않은 것)
4	초콜릿 우유
5	발효유 (향을 가미하지 않은 것)
6	이사회 지침 2001/114/EC(1)에서 언급한 대로 보존 처리된 우유 (향을 가미하지 않은 것)
7	버터유 (향을 가미하지 않은 것)
8	크림 및 크림 분말 (향을 가미하지 않은 것)
9	동물성유지 또는 식물성유지
10	숙성 치즈 및 비숙성 치즈 (향을 가미하지 않은 것)
11	양과 염소의 젖으로 만든 버터
12	규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 알 및 알가공품
13	밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분
14	빵과 유사제품
15	파스타와 뇨끼
16	설탕 (단당 및 이당 포함)
17	토마토 페이스트, 캔이나 병에 든 토마토
18	토마토를 기반으로 한 소스
19	이사회 지침 2001/112/EC(2)에서 언급한 과일주스 및 과일 넥타(fruit nectar) 그리고 채소주스 및 채소 넥타
20	과일, 채소(감자 포함), 버섯 - 캔·병에 담거나 말린 것; 과·채가공품(감자포함), 버섯가공품
21	이사회 지침 2001/113/EC(3)에서 언급한 엑스트라 잼(extra jam), 엑스트라 젤리(extra jelly), 밤 퓨레(chestnut puree); 자두 크림(crème de pruneaux)
22	생선, 연체류, 갑각류, 육류, 가금류 및 수렵육(game) 그리고 이들의 제조용(preparations). 하지만 이들을 재료로 사용하여 조리한 음식은 포함하지 않는다.

23	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2000/36/EC(4)에서 언급한 코코아가공품 및 초콜릿가공품 속 초콜릿 성분
24	로스트한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스
25	소금, 소금대체식품(salt substitutes), 향신료, 향신료의 혼합물
26	이사회 규정 (EC) No 1234/2007(5) 부록Ⅰ Part XII에 나오는 와인 및 그 외 제품
27	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008(6) 부록Ⅱ 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록Ⅱ 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣은)과 런던 진. 규정 (EC) No 110/2008 부록Ⅱ 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà).
28	이사회 규정 (EEC) No 1601/91(7)에서 언급한 상그리아 (Sangria), 끌라레아 (Clarea), 쑤라(Zurra)
29	규정 (EC) No 1234/2007 부록Ⅰ Part XII에 나오는 포도 식초(wine vinegar)
30	지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식품 포함)
31	지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀
32	맥아 및 맥아가공품

(1) OJ L 15, 17.1.2002, p.19.
(2) OJ L 10, 12.1.2002, p.58.
(3) OJ L 10, 12.1.2002, p.67.
(4) OJ L 197, 3.8.2000, p.19.
(5) OJ L 299, 16.11.2007, p.1.
(6) OJ L 39, 13.2.2008, p.16.
(7) OJ L 149, 14.6.1991, p.1.

표3. 레이크(lake) 형태로 사용할 수 있는 식용색소

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 100	심황색소	Curcumin
E 101	비타민B2	Riboflavins
E 102	식용색소황색제4호	Tartrazine
E 104	퀴놀린옐로우	Quinoline Yellow
E 110	식용색소황색제5호	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
E 120	카민	Carminic acid, Carmine
E 122	아조루빈	Azorubine, Carmoisine
E 123	식용색소적색제2호	Amaranth

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 124	식용색소적색제102호	Ponceau 4R, Cochineal Red A
E 127	식용색소적색제3호	Erythrosine
E 129	식용색소적색제40호	Allura Red AC
E 131	파텐트 블루 V	Patent Blue V
E 132	식용색소청색제2호	Indigotine, Indigo carmine
E 133	식용색소청색제1호	Brilliant Blue FCF
E 141	클로로피 구리복합체	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
E 142	그린 S	Green S
E 151	브릴리언트블랙 PN	Brilliant Black PN
E 155	브라운 HT	Brown HT
E 163	안토시아닌	Anthocyanins
E 180	리톨 루빈 BK	Litholrubine BK

PART B

모든 첨가물 목록

1. 식용색소

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 100	심황색소	Curcumin
E 101	비타민B2	Riboflavins
E 102	식용색소황색제4호	Tartrazine
E 104	퀴놀린옐로우	Quinoline Yellow
E 110	식용색소황색제5호	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
E 120	카민	Carminic acid, Carmine
E 122	아조루빈	Azorubine, Carmoisine
E 123	식용색소적색제2호	Amaranth
E 124	식용색소적색제102호	Ponceau 4R, Cochineal Red A
E 127	식용색소적색제3호	Erythrosine
E 129	식용색소적색제40호	Allura Red AC
E 131	파텐트 블루 V	Patent Blue V
E 132	식용색소청색제2호	Indigotine, Indigo carmine
E 133	식용색소청색제1호	Brilliant Blue FCF
E 140	클로로필류	Chlorophylls and chlorophyllins
E 141	클로로피 구리복합체	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
E 142	그린 S	Green S
E 150a	카라멜색소 I	Plain caramel (1)
E 150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caustic sulphite caramel
E 150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Ammonia caramel
E 150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Sulphite ammonia caramel
E 151	브릴리언트블랙	Brilliant Black PN
E 153	식물성활성탄	Vegetable carbon
E 155	브라운 HT	Brown HT
E 160a	β-카로틴	Carotenes
E 160b	안나토색소 (노르빅신)	Annatto, Bixin, Norbixin
E 160c	파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E 160d	라이코펜	Lycopene
E 160e	β-아포-8′-카로티날	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)
E 161b	루테인	Lutein
E 161g	칸타잔틴	Canthaxanthin (2)
E 162	비트레드	Beetroot Red, betanin
E 163	안토시아닌	Anthocyanins

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 170	탄산칼슘	Calcium Carbonate
E 171	이산화티타늄	Titanium dioxide
E 172	산화철	Iron oxide
E 173	알루미늄	Aluminium
E 174	은	Silver
E 175	금박	Gold
E 180	리톨 루빈 BK	Litholrubine BK

(1) 여기서 'caramel'이라 함은 색깔을 내기 위해 사용하는, 다소 선명한 갈색을 띄는 제품이다. 이것은 과자, 반죽, 알코올 음료 등에 향을 가하려는 목적으로 설탕을 졸여 만든 달고 향이 있는 제품을 의미하지 않는다.

(2) Canthaxanthin은 Part D, Part E에 수록된 식품유형에는 사용할 수 없다. 그럼에도 이 물질이 Part B1에 수록된 이유는 유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/35/EC에 따라 의료용 제품에는 사용할 수 있기 때문이다. (OJ L 109, 30.4.2009, p10)

2. 감미료

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 420	D-소비톨	Sorbitol
E 421	만니톨	Mannitol
E 950	아세설팜칼륨	Acesulfame K
E 951	아스파탐	Aspartame
E 952	사이클라민산나트륨	Cyclamates
E 953	이소말트	Isomalt
E 954	사카린	Saccharins
E 955	수크랄로스	Sucralose
E 957	토마틴	Thaumatin
E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	Neohesperidine DC
E 960	스테비올배당체	Steviol glycosides
E 961	네오탐	Neotame
E 962	아스파탐-아세설팜염	Salt of aspartame-acesulfame
E 964	폴리글리시톨시럽	Polyglycitol syrup
E 965	말티톨	Maltitol
E 966	락티톨	Lactitol
E 967	자일리톨	Xylitol
E 968	에리스리톨	Erythritol
E 969	어드밴탐	Advantame

3. 식용색소와 감미료를 제외한 첨가물

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 170	탄산칼슘	Calcium Carbonate
E 172	산화철 및 수산화물	Iron oxides and hydroxides
E 200	소브산	Sorbic Acid
E 202	소브산칼륨	Potassium Sorbate
E 203	소브산칼슘	Calcium sorbate
E 210	안식향산	Benzoic Acid
E 211	안식향산나트륨	Sodium Benzoate
E 212	안식향산산칼륨	Potassium Benzoate
E 213	안식향산칼슘	Calcium Benzoate
E 214	파라옥시안식향산에틸	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	파라옥시안신향산에틸나트륨	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	파라옥시안식향산메틸	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	파라옥시안식향산메틸나트륨	Sodium methyl p-hydroxybenzoate
E 220	무수아황산	Sulfur Dioxide
E 221	아황산나트륨	Sodium Sulfite
E 222	산성아황산나트륨	Sodium Hydrogen Sulfite
E 223	메타중아황산나트륨	Sodium Metabisulphite
E 224	메타중아황산칼륨	Potassium metabisulphite
E 226	아황산칼슘	Calcium sulphite
E 227	칼슘히드로겐설파이트	Calcium Hydrogen Sulphite
E 228	아황산칼륨	Potassium Bisulphite
E 234	니신	Nisin
E 235	나타마이신	Natamycin
E 239	헥사메틸렌테트라민	Hexamethylene tetramine
E 242	디메틸디카보네이트	Dimethyl dicarbonate
E 243	에틸라우로일아르기네이트	Ethyl lauroyl arginate
E 249	아질산칼륨	Potassium nitrite
E 250	아질산나트륨	Sodium nitrite
E 251	질산나트륨	Sodium nitrate
E 252	질산칼륨	Potassium nitrate
E 260	빙초산	Acetic acid
E 261	초산칼륨	Potassium acetate
E 262	초산나트륨	Sodium acetate
E 263	초산칼슘	Calcium Acetate
E 270	젖산	Lactic acid, L-, D- and DL-
E 280	프로피온산	Propionic acid
E 281	프로피온산나트륨	Sodium Propionate
E 282	프로피온산칼슘	Calcium propionate
E 283	프로피온산칼륨	Potassium propionate
E 284	붕산	Boric acid
E 285	붕사	Sodium tetraborate

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 290	이산화탄소	Carbon dioxide
E 296	사과산 (DL-)	Malic Acid (DL-)
E 297	푸마르산	Fumaric acid
E 300	비타민C	Ascorbic Acid (L-)
E 301	아스코브산나트륨	Sodium Ascorbate
E 302	아스코브산칼슘	Calcium Ascorbate
E 304	아스코빌팔미테이트	Potassium Ascorbate
E 306	토코페롤리치 추출물	Ascorbyl palmitate
E 307	α-토코페롤	Alpha-tocopherol
E 308	감마토코페놀	Gamma-tocopherol
E 309	델타토코페놀	Delta-tocopherol
E 310	몰식자산프로필	Propyl gallate
E 315	에리토브산(아이소아스코브산)	Erythorbic acid
E 316	에리토브산나트륨	Sodium erythorbate
E 319	터셔리부틸히드로퀴논	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	부틸히드록시아니솔	Butylated hydroxyanisole (BHA)
E 321	디부틸히드록시톨루엔	Butylated hydroxytoluene (BHT)
E 322	레시틴류	Lecithins
E 325	젖산나트륨	Sodium lactate
E 326	젖산칼륨	Potassium lactate
E 327	젖산칼슘	Calcium lactate
E 330	구연산	Citric acid
E 331	구연산나트륨	Sodium citrates
E 332	구연산칼륨	Potassium citrates
E 333	구연산칼슘	Calcium citrates
E 334	L-주석산	Tartaric acid (L(+)-)
E 335	주석산나트륨	Sodium tartrates
E 336	주석산칼륨	Potassium tartrates
E 337	주석산칼륨나트륨	Sodium potassium tartrate
E 338	인산	Phosphoric acid
E 339	인산나트륨	Sodium phosphates
E 340	인산칼륨	Potassium phosphates
E 341	인산칼슘	Calcium phosphates
E 343	인산마그네슘	Magnesium phosphates
E 350	말산나트륨	Sodium malates
E 351	말산칼륨	Potassium malate
E 352	말산칼슘	Calcium malates
E 353	메타주석산	Metatartaric acid
E 354	주석산칼슘	Calcium tartrate
E 355	아디프산	Adipic acid
E 356	소듐아디페이트	Sodium adipate
E 357	포타슘아디페이트	Potassium adipate

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 363	호박산	Succinic acid
E 380	구연산암모늄	Triammonium citrate
E 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)
E 392	로즈메리추출물	Extracts of rosemary
E 400	알긴산	Alginic acid
E 401	알긴산나트륨	Sodium alginate
E 402	알긴산칼륨	Potassium alginate
E 403	알긴산암모늄	Ammonium alginate
E 404	알긴산칼슘	Calcium alginate
E 405	알긴산프로필렌글리콜	Propane-1, 2-diol alginate
E 406	한천	Agar
E 407a	가공유케마해초	Processed euchema seaweed
E 407	카라기난	Carrageenan
E 410	로거스트콩검	Locust bean gum
E 412	구아검	Guar gum
E 413	트라가칸스검	Tragacanth
E 414	아라비아검	Gum arabic (acacia gum)
E 415	잔탄검	Xanthan gum
E 416	카라야검	Karaya gum
E 417	타라검	Tara gum
E 418	젤란검	Gellan gum
E 422	글리세린	Glycerol
E 423	옥테닐호박산변성아라비아검	Octenyl succinic acid modified gum arabic
E 425	글루코만난	Konjac
E 426	대두 헤미셀룰로스	Soybean hemicellulose
E 427	카시아검	Cassia gum
E 431	폴리옥시에틸렌(40)스테아레이트	Polyoxyethylene (40) stearate
E 432	폴리소르베이트20	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
E 433	폴리소르베이트80	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)
E 434	폴리소르베이트40	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
E 435	폴리소르베이트60	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
E 436	폴리소르베이트65	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)
E 440	펙틴	Pectins
E 442	암모늄포스파타이드	Ammonium phosphatides

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 444	자당초산이소낙산에스테르	Sucrose acetate isobutyrate
E 445	에스테르검	Glycerol esters of wood rosins
E 450	제이인산류	Diphosphates
E 451	제삼인산류	Triphosphates
E 452	다중인산	Polyphosphates
E 456	칼륨 폴리아스파테이트	Potassium polyaspartate
E 459	β-시클로덱스트린	Beta-cyclodextrin
E 460	셀룰로오스	Cellulose
E 461	메틸셀룰로스	Methyl cellulose
E 462	에틸셀룰로스	Ethyl cellulose
E 463	히드록시프로필 셀룰로스	Hydroxypropyl cellulose
E 463a	저치환 하이드록시프로필 셀룰로오스	Low-substituted hydroxypropyl cellulose (L-HPC)
E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	Hydroxypropyl methyl cellulose
E 465	메틸에틸셀룰로스	Ethyl methyl cellulose
E 466	소듐카복시메틸셀룰로스, 셀룰로스검	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum
E 468	가교소듐카복시메틸셀로로스, 가교셀룰로스검	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose, cross linked cellulose gum
E 469	효소분해카복시메틸셀룰로스검	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum
E 470a	지방산-나트륨/칼륨/칼슘염	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids
E 470b	지방산마그네슘염	Magnesium salts of fatty acids
E 471	글리세린지방산에스테르	Mono-and diglycerides of fatty acids
E 472a	글리세린초산지방산에스테르	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
E 472b	글리세린젖산지방산에스테르	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
E 472d	글리세린지방산에스테르	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
E 472e	글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
E 472f	글리세린주석산초산지방산에스테르	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
E 473	자당지방산에스테르	Sucrose esters of fatty acids

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 474	수크로글리세라이드	Sucroglycerides
E 475	폴리글리세린지방산에스테르	Polyglycerol esters of fatty acids
E 476	폴리글리세린축합리시놀레인산에스테르	Polyglycerol polyricinoleate
E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	Propane-1,2-diol esters of fatty acids
E 479b	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드와 상호작용하는 열산화 대두유	Thermally oxidised soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
E 481	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl-2-lactylate
E 483	스테아릴주석산	Stearyl tartrate
E 491	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monostearate
E 492	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan tristearate
E 493	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monolaurate
E 494	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monooleate
E 495	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monopalmitate
E 499	스티그마스테롤리치 식물성스테롤	Stigmasterol-rich plant sterols
E 500	탄산나트륨	Sodium carbonates
E 501	탄산칼륨 (무수)	Potassium carbonates
E 503	탄산암모늄	Ammonium carbonates
E 504	탄산마그네슘	Magnesium carbonates
E 507	염산	Hydrochloric acid
E 508	염화칼륨	Potassium chloride
E 509	염화칼슘	Calcium chloride
E 511	염화마그네슘	Magnesium chloride
E 512	염화제일주석	Stannous chloride
E 513	황산	Sulphuric acid
E 514	황산나트륨류	Sodium sulphates
E 515	황산칼륨류	Potassium sulphates
E 516	황산칼슘	Calcium sulphate
E 517	황산암모늄	Ammonium sulphate
E 520	황산알루미늄	Aluminium sulphate
E 521	황산알루미늄나트륨	Aluminium sodium sulphate
E 522	황산알루미늄칼륨	Aluminium potassium sulphate
E 523	황산알루미늄암모늄	Aluminium ammonium sulphate
E 524	수산화나트륨	Sodium hydroxide
E 525	수산화칼륨	Potassium hydroxide
E 526	수산화칼슘	Calcium hydroxide
E 527	수산화암모늄	Ammonium hydroxide
E 528	수산화마그네슘	Magnesium hydroxide
E 529	산화칼슘	Calcium oxide

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 530	산화마그네슘	Magnesium oxide
E 534	타르타르산철	Iron tartrate
E 535	페로시안화나트륨	Sodium ferrocyanide
E 536	페로시안화칼륨	Potassium ferrocyanide
E 538	페로시안화칼슘	Calcium ferrocyanide
E 541	산성알루미늄인산나트륨	Sodium aluminium phosphate acidic
E 551	이산화규소	Silicon dioxide
E 552	규산칼슘	Calcium silicate
E 553a	규산마그네슘	Magnesium silicate
E 553b	탤크	Talc
E 554	실리코알루민산나트륨	Sodium aluminium silicate
E 555	포타슘알루미늄실리케이트	Potassium aluminium silicate
E 556	칼슘알루미늄실리케이트	Calcium aluminium silicate (2)
E 558	벤토나이트	Bentonite (3)
E 559	알루미늄실리케이트	Aluminium silicate (Kaolin) (2)
E 570	지방산류	Fatty acids
E 574	글루콘산	Gluconic acid
E 575	글루코노-δ-락톤	Glucono-delta-lactone
E 576	글루콘산나트륨	Sodium gluconate
E 577	글루콘산칼륨	Potassium gluconate
E 578	글루콘산칼슘	Calcium gluconate
E 579	글루콘산철	Ferrous gluconate
E 585	젖산철	Ferrous lactate
E 586	4-헥실레소시놀	4-Hexylresorcinol
E 620	L-글루탐산	Glutamic acid
E 621	L-글루탐산나트륨	Monosodium glutamate
E 622	L-글루탐산칼륨	Monopotassium glutamate
E 623	L-글루탐산칼슘	Calcium diglutamate
E 624	L-글루탐산암모늄	Monoammonium glutamate
E 625	L-글루탐산마그네슘	Magnesium diglutamate
E 626	5′-구아닐산	Guanylic acid
E 627	5'- 구아닐산이나트륨	Disodium guanylate
E 628	5'- 구아닐산칼륨	Dipotassium guanylate
E 629	5'- 구아닐산칼슘	Calcium guanylate
E 630	5'-이노신산	Inosinic acid
E 631	5'-이노신산이나트륨	Disodium inosinate
E 632	5′-이노신산칼륨	Dipotassium inosinate
E 633	5′-이노신산칼슘	Calcium inosinate
E 634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	Calcium 5′-ribonucleotides
E 635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	Disodium 5′-ribonucleotides
E 640	글리신 및 글리신나트륨	Glycine and its sodium salt
E 641	L-루신	L-leucine

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 650	초산아연	Zinc acetate
E 900	규소수지	Dimethyl polysiloxane
E 901	밀납	Beeswax, white and yellow
E 902	칸델릴라왁스	Candelilla wax
E 903	카나우바왁스	Carnauba wax
E 904	쉘락	Shellac
E 905	석유왁스	Microcrystalline wax
E 907	수소화폴리-1-데센	Hydrogenated poly-1-decene
E 914	산화폴리에틸렌왁스	Oxidised polyethylene wax
E 920	L-시스테인	L-cysteine
E 927b	카바마이드	Carbamide
E 938	아르곤	Argon
E 939	헬륨	Helium
E 941	질소	Nitrogen
E 942	아산화질소	Nitrous oxide
E 943a	부탄	Butane
E 943b	이소부탄	Isobutane
E 944	프로판	Propane
E 948	산소	Oxygen
E 949	수소	Hydrogen
E 999	퀼라야추출물	Quillaia extract
E 1103	인버테이스	Invertase
E 1105	리소짐	Lysozyme
E 1200	폴리덱스트로스	Polydextrose
E 1201	폴리비닐피로리돈	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	폴리비닐폴리피로리돈	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1203	폴리비닐알콜	Polyvinyl alcohol (PVA)
E 1204	풀루란	Pullulan
E 1205	기본 메타크릴레이트 공중합체	Basic methacrylate copolymer
E 1206	중성 메타크릴레이트 공중합체	Neutral methacrylate copolymer
E 1207	음이온 메타크릴레이트 공중합체	Anionic methacrylate copolymer
E 1208	폴리비닐피롤리돈아세테이트 복합체	Polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer
E 1209	폴리비닐알콜(PVA)-폴리에틸렌 글리콜(PEG) 그라프트 혼성중합체	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer
E 1404	산화전분	Oxidised starch
E 1410	인산일전분	Monostarch phosphate
E 1412	인산이전분	Distarch phosphate

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 1413	인산화인산이전분	Phosphated distarch phosphate
E 1414	아세틸인산이전분	Acetylated distarch phosphate
E 1420	초산전분	Acetylated starch
E 1422	아세틸아디프산이전분	Acetylated distarch adipate
E 1440	히드록시프로필전분	Hydroxy propyl starch
E 1442	히드록시프로필인산이전분	Hydroxy propyl distarch phosphate
E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	Starch sodium octenyl succinate
E 1451	아세틸산화전분	Acetylated oxidised starch
E 1452	알루미늄스타치옥테니썩시네이트	Starch aluminium octenyl succinate
E 1505	구연산트리에틸	Triethyl citrate
E 1517	글리세릴 디아세테이트 (다이아세틴)	Glyceryl diacetate (diacetin)
E 1518	글리세릴 트라이아세트산 (트라이아세틴)	Glyceryl triacetate (triacetin)
E 1519	벤질알코올	Benzyl alcohol
E 1520	프로필렌글리콜	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)
E 1521	폴리에틸렌글리콜	Polyethylene glycol

(1) Benzoic acid는 발효 과정 중 특정 발효제품에 잔류할 수 있고 이때 사용기준은 GMP를 따른다
(2) 2014년 1월 31일까지 사용 가능
(3) 2013년 5월 31일까지 사용 가능
(4) 적용기간: 2013년 2월 6일부터

PART C

첨가물 그룹의 정의

(1) 그룹 I

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)	최대허용치
E 170	탄산칼슘	Calcium carbonate	적당량
E 260	빙초산	Acetic acid	적당량
E 261	초산칼륨	Potassium acetates (4)	적당량
E 262	초산나트륨	Sodium acetates	적당량
E 263	초산칼슘	Calcium acetate	적당량
E 270	젖산	Lactic acid	적당량
E 290	이산화탄소	Carbon dioxide	적당량
E 296	사과산 (DL-)	Malic acid	적당량
E 300	비타민C	Ascorbic acid	적당량
E 301	아스코브산나트륨	Sodium ascorbate	적당량
E 302	아스코브산칼슘	Calcium ascorbate	적당량
E 304	아스코르빈산지방산에스테르	Fatty acid esters of ascorbic acid	적당량
E 306	토코페롤리치 추출물	Tocopherol-rich extract	적당량
E 307	α-토코페롤	Alpha-tocopherol	적당량
E 308	감마토코페놀	Gamma-tocophero	적당량
E 309	델타토코페놀	Delta-tocopherol	적당량
E 322	레시틴류	Lecithins	적당량
E 325	젖산나트륨	Sodium lactate	적당량
E 326	젖산칼륨	Potassium lactate	적당량
E 327	젖산칼슘	Calcium lactate	적당량
E 330	구연산	Citric acid	적당량
E 331	구연산나트륨	Sodium citrates	적당량
E 332	구연산칼륨	Potassium citrates	적당량
E 333	구연산칼슘	Calcium citrates	적당량
E 334	L-주석산	Tartaric acid (L(+)-)	적당량
E 335	주석산나트륨	Sodium tartrates	적당량
E 336	주석산칼륨	Potassium tartrates	적당량
E 337	주석산칼륨나트륨	Sodium potassium tartrate	적당량
E 350	말산나트륨	Sodium malates	적당량
E 351	말산칼륨	Potassium malate	적당량
E 352	DL-말산칼슘	Calcium malates	적당량
E 354	주석산칼슘	Calcium tartrate	적당량
E 380	구연산암모늄	Triammonium citrate	적당량
E 400	알긴산	Alginic acid	적당량 (1)
E 401	알긴산나트륨	Sodium alginate	적당량 (1)
E 402	알긴산칼륨	Potassium alginate	적당량 (1)
E 403	알긴산암모늄	Ammonium alginate	적당량 (1)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)	최대허용치
E 404	알긴산칼슘	Calcium alginate	적당량 (1)
E 406	한천	Agar	적당량 (1)
E 407	카라기난	Carrageenan	적당량 (1)
E 407a	가공유케마해초	Processed euchema seaweed	적당량 (1)
E 410	로거스트콩검	Locust bean gum	적당량 (1)(2)
E 412	구아검	Guar gum	적당량 (1)(2)
E 413	트라가칸스검	Tragacanth	적당량 (1)
E 414	아라비아검	Gum arabic (Acacia gum)	적당량 (1)
E 415	잔탄검	Xanthan gum	적당량 (1)(2)
E 417	타라검	Tara gum	적당량 (1)(2)
E 418	젤란검	Gellan gum	적당량 (1)
E 422	글리세린	Glycerol	적당량
E 425	글루코만난	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	10 g/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합으로 사용하든) (1)(2)(3)
E 426	대두 헤미셀룰로스	Soybean hemicellulose	적당량
E 440	펙틴	Pectins	적당량 (1)
E 460	셀룰로오스	Cellulose	적당량
E 461	메틸셀룰로스	Methyl cellulose	적당량
E 462	에틸셀룰로스	Ethyl cellulose	적당량
E 463	히드록시프로필 셀룰로스	Hydroxypropyl cellulose	적당량
E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	Hydroxypropyl methyl cellulose	적당량
E 465	메틸에틸셀룰로스	Ethyl methyl cellulose	적당량
E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	적당량
E 469	효소분해카복시메틸셀룰로스나트륨	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	적당량
E 470a	지방산-나트륨/칼륨/칼슘염	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	적당량
E 470b	마그네슘염지방산	Magnesium salts of fatty acids	적당량
E 471	글리세린지방산에스테르	Mono- and diglycerides of fatty acids	적당량
E 472a	글리세린초산지방산에스테르	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	적당량
E 472b	글리세린젖산지방산에스테르	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	적당량
E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	Citric acid esters of mono-	적당량

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)	최대허용치
		and diglycerides of fatty acids	
E 472d	글리세린지방산에스테르	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	적당량
E 472e	글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	적당량
E 472f	글리세린주석산초산지방산에스테르	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	적당량
E 500	탄산나트륨류	Sodium carbonates	적당량
E 501	탄산칼륨류 (무수)	Potassium carbonates	적당량
E 503	탄산암모늄류	Ammonium carbonates	적당량
E 504	탄산마그네슘류	Magnesium carbonates	적당량
E 507	염산	Hydrochloric acid	적당량
E 508	염화칼륨	Potassium chloride	적당량
E 509	염화칼슘	Calcium chloride	적당량
E 511	염화마그네슘	Magnesium chloride	적당량
E 513	황산	Sulphuric acid	적당량
E 514	황산나트륨류	Sodium sulphates	적당량
E 515	황산칼륨류	Potassium sulphates	적당량
E 516	황산칼슘	Calcium sulphate	적당량
E 524	수산화나트륨	Sodium hydroxide	적당량
E 525	수산화칼륨	Potassium hydroxide	적당량
E 526	수산화칼슘	Calcium hydroxide	적당량
E 527	수산화암모늄	Ammonium hydroxide	적당량
E 528	수산화마그네슘	Magnesium hydroxide	적당량
E 529	산화칼슘	Calcium oxide	적당량
E 530	산화마그네슘	Magnesium oxide	적당량
E 570	지방산류	Fatty acids	적당량
E 574	글루콘산	Gluconic acid	적당량
E 575	글루코노-δ-락톤	glucono-delta-lactone	적당량
E 576	글루콘산나트륨	Sodium gluconate	적당량
E 577	글루콘산칼륨	Potassium gluconate	적당량
E 578	글루콘산칼슘	Calcium gluconate	적당량
E 640	글리신	Glycine and its sodium salt	적당량
E 920	L-시스테인	L-cysteine	적당량
E 938	아르곤	Argon	적당량
E 939	헬륨	Helium	적당량
E 941	질소	Nitrogen	적당량
E 942	이산화질소	Nitrous oxide	적당량
E 948	산소	Oxygen	적당량

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)	최대허용치
E 949	수소	Hydrogen	적당량
E 1103	인버테이스	Invertase	적당량
E 1200	폴리덱스트로스	Polydextrose	적당량
E 1404	산화전분	Oxidised starch	적당량
E 1410	인산일전분	Monostarch phosphate	적당량
E 1412	인산이전분	Distarch phosphate	적당량
E 1413	인산화인산이전분	Phosphated distarch phosphate	적당량
E 1414	아세틸인산이전분	Acetylated distarch phosphate	적당량
E 1420	초산전분	Acetylated starch	적당량
E 1422	아세틸아디프산이전분	Acetylated distarch adipate	적당량
E 1440	히드록시프로필전분	Hydroxy propyl starch	적당량
E 1442	히드록시프로필인산이전분	Hydroxy propyl distarch phosphate	적당량
E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	Starch sodium octenyl succinate	적당량
E 1451	아세틸산화전분	Acetylated oxidised starch	적당량
E 620	글루탐산	Glutamic acid	10 g/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합으로 사용하든, 구아닐산으로서)
E 621	글루탐산나트륨	Monosodium glutamate	
E 622	글루탐산칼륨	Monopotassium glutamate	
E 623	글루탐산칼슘	Calcium diglutamate	
E 624	글루탐산암모늄	Monoammonium glutamate	
E 625	글루탐산마그네슘	Magnesium diglutamate	
E 626	구아닐산	Guanylic acid	500 mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합으로 사용하든, 구아닐산으로서)
E 627	구아닐산이나트륨	Disodium guanylate	
E 628	구아닐산칼륨	Dipotassium guanylate	
E 629	구아닐산칼슘	Calcium guanylate	
E 630	이노신산	Inosinic acid	
E 631	이노신산이나트륨	Disodium inosinate	
E 632	이노신산칼륨	Dipotassium inosinate	
E 633	이노신산칼슘	Calcium inosinate	
E 634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	Calcium 5′-ribonucleotides	
E 635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	Disodium 5′-ribonucleotides	
E 420	소비톨	Sorbitols	적당량 (감미료가 아닌 목적으로만)
E 421	만니톨	Mannitol	
E 953	이소말트	Isomalt	
E 965	말티톨	Maltitols	
E 966	락티톨	Lactitol	
E 967	자일리톨	Xylitol	
E 968	에리스리톨	Erythritol	
(1) 미니컵 젤리(jelly mini-cups)에는 사용 불가			

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)	최대허용치
(2) 섭취할 때 물을 부어 환원하는 건조식품을 만들 때는 사용 불가 (3) 젤리 당과(jelly confectionery)에는 사용 불가 (4) 적용기간: 2013년 2월 6일까지			

(2) 그룹Ⅱ: 적당량으로 사용 가능한 식용색소

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 101	비타민B2	Riboflavins
E 140	클로로필류	Chlorophylls, Chlorophyllins
E 141	클로로피 구리복합체	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
E 150a	카라멜색소 I	Plain caramel
E 150b	카라멜색소 II (아황산 카라멜)	Caustic sulphite caramel
E 150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	Ammonia caramel
E 150d	카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	Sulphite ammonia caramel
E 153	식물성 활성탄	Vegetable carbon
E 160a	카로틴	Carotenes
E 160c	파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E 162	비트레드	Beetroot Red, betanin
E 163	안토시아닌	Anthocyanins
E 170	탄산칼슘	calcium carbonate
E 171	이산화티타늄	Titanium dioxide
E 172	산화철 및 수산화물	Iron oxides and hydroxides

(3) 그룹Ⅲ: 명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 식용색소

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 100	심황색소	Curcumin
E 102	식용색소황색제4호	Tartrazine
E 120	카민	Carminic acid, Carmine
E 122	아조루빈	Azorubine, Carmoisine
E 129	식용색소적색제40호	Allura red AC
E 131	파텐트 블루 V	Patent Blue V
E 132	식용색소청색제2호	Indigotine, Indigo carmine
E 133	식용색소청색제1호	Brilliant Blue FCF
E 142	그린 S	Green S
E 151	브릴리언트블랙	Brilliant Black PN
E 155	브라운 HT	Brown HT
E 160e	β-아포-8′-카로티날	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)
E 161b	루테인	Lutein

(4) 그룹IV: 폴리올류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 420	D-소비톨	Sorbitols
E 421	만니톨	Mannitol
E 953	이소말트	Isomalt
E 965	말티톨	Maltitols
E 966	락티톨	Lactitol
E 967	자일리톨	Xylitol
E 968	에리스리톨	Erythritol

(5) 규정을 준수하면 사용 가능한 그 외 첨가물

(a) E 200-203: 소브산 — 소브산염류 (SA)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 200	소브산	Sorbic acid
E 202	소브산칼륨	Potassium sorbate

(b) E 210–213: 안식향산 — 안식향산염류 (BA)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 210	안식향산	Benzoic acid
E 211	안식향산나트륨	Sodium benzoate
E 212	안식향산칼륨	Potassium benzoate
E 213	안식향산칼슘	Calcium benzoate

(c) E 200–213: 소브산 — 소브산염류; 안식향산 — 안식향산염류 (SA + BA)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 200	소브산	Sorbic acid
E 202	소브산칼륨	Potassium sorbate
E 210	안식향산	Benzoic acid
E 211	안식향산나트륨	Sodium benzoate
E 212	안식향산칼륨	Potassium benzoate
E 213	안식향산칼슘	Calcium benzoate

(d) E 200–219: 소브산 — 소브산염류; 안식향산 — 안식향산염류; 파라옥시안식향산염류 (SA + BA + PHB)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 200	소브산	Sorbic acid
E 202	소브산칼륨	Potassium sorbate
E 210	안식향산	Benzoic acid
E 211	안식향산나트륨	Sodium benzoate
E 212	안식향산칼륨	Potassium benzoate
E 213	안식향산칼슘	Calcium benzoate

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 214	파라옥시안식향산에틸	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	파라옥시안식향산에틸나트륨	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	파라옥시안식향산메틸	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	파라옥시안식향산메틸나트륨	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

(e) E 200–203; 214–219: 소브산 — 소브산염류; 파라옥시안식향산염류 (SA + PHB)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 200	소브산	Sorbic acid
E 202	소브산칼륨	Potassium sorbate
E 214	파라옥시안식향산에틸	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	파라옥시안식향산에틸나트륨	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	파라옥시안식향산메틸	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	파라옥시안식향산메틸나트륨	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

(f) E 214–219: 파라옥시안식향산염류 (PHB)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 214	파라옥시안식향산에틸	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	파라옥시안식향산에틸나트륨	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	파라옥시안식향산메틸	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	파라옥시안식향산메틸나트륨	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

(g) E 220–228: 무수아황산 — 무수아황산염류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 220	무수아황산	Sulphur dioxide
E 221	아황산나트륨	Sodium sulphite
E 222	아황산수소나트륨	Sodium hydrogen sulphite
E 223	메타중아황산나트륨	Sodium metabisulphite
E 224	메타중아황산칼륨	Potassium metabisulphite
E 226	아황산칼슘	Calcium sulphite
E 227	칼슘히드로겐설파이트	Calcium hydrogen sulphite
E 228	아황산칼륨	Potassium hydrogen sulphite

(h) E 249–250: 아질산염류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 249	아질산칼륨	Potassium nitrite
E 250	아질산나트륨	Sodium nitrite

(i) E 251–252: 질산염류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 251	질산나트륨	Sodium nitrate
E 252	질산칼륨	Potassium nitrate

(j) E 280–283: 프로피온산 — 프로피온산염류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 280	프로피온산	Propionic acid
E 281	프로피온산나트륨	Sodium propionate
E 282	프로피온산칼슘	Calcium propionate
E 283	프로피온산칼륨	Potassium propionate

(k) E 310–320: 갈산염류, 터셔리부틸히드로퀴논(TBHQ) 및 부틸히드록시아니솔 (BHA)

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 310	몰식자산프로필	Propyl gallate
E 319	터셔리부틸히드로퀴논	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	부틸히드록시아니솔	Butylated hydroxyanisole (BHA)

(l) E 338–341, E 343 및 E 450–452: 인산 — 인산염류 — 제이인산류, 제삼인산류 및 다중인산

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 338	인산	Phosphoric acid
E 339	인산나트륨	Sodium phosphates
E 340	인산칼륨	Potassium phosphates
E 341	인산칼슘	Calcium phosphates
E 343	인산마그네슘	Magnesium phosphates
E 450	제이인산류	Diphosphates (1)
E 451	제삼인산류	Triphosphates
E 452	다중인산	Polyphosphates
(1) E 450(ix)는 포함하지 않는다		

(n) E 432–436: 폴리소르베이트류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 432	폴리소르베이트20	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
E 433	폴리소르베이트80	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)
E 434	폴리소르베이트40	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
E 435	폴리소르베이트60	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
E 436	폴리소르베이트65	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)

(o) E 473–474: 자당지방산에스테르, 수크로글리세라이드류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 473	자당지방산에스테르	Sucrose esters of fatty acids

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 474	수크로글리세라이드	Sucroglycerides

(m) E 355–357: 아디프산 — 아디프산염류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 355	아디프산	Adipic acid
E 356	소듐아디페이트	Sodium adipate
E 357	포타슘아디페이트	Potassium adipate

(p) E 481–482: 스테아릴젖산류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 481	스테아릴젖산나트륨	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	스테아릴젖산칼슘	Calcium stearoyl-2-lactylate

(q) E 491–495: 소르비탄에스테르

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 491	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monostearate
E 492	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan tristearate
E 493	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monolaurate
E 494	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monooleate
E 495	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan monopalmitate

(r) E 520–523: 황산알루미늄염류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 550	황산알루미늄	Aluminium sulphate
E 521	황산알루미늄나트륨	Aluminium sodium sulphate
E 522	황산알루미늄칼륨	Aluminium potassium sulphate
E 523	황산알루미늄암모늄	Aluminium ammonium sulphate

(s.1.) E 551–559: 이산화규소 – 규산염류[1)]

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 551	이산화규소	Silicon dioxide
E 552	규산칼슘	Calcium silicate
E 553a	규산마그네슘	Magnesium silicate
E 553b	탤크	Talc
E 554	실리코알루민산나트륨	Sodium aluminium silicate
E 555	포타슘알루미늄실리케이트	Potassium aluminium silicate
E 556	칼슘알루미늄실리케이트	Calcium aluminium silicate
E 559	알루미늄실리케이트	Aluminium silicate (Kaolin)

1) 2014년 1월 31일까지 사용 가능

(s.2.) E 551–553: 이산화규소 – 규산염류[2)]

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 620	글루탐산	Glutamic acid
E 621	글루탐산나트륨	Monosodium glutamate
E 622	글루탐산칼륨	Monopotassium glutamate
E 623	글루탐산칼슘	Calcium diglutamate
E 624	글루탐산암모늄	Monoammonium glutamate
E 625	글루탐산마그네슘	Magnesium diglutamate

(u) E 626–635: 리보뉴클레오티드류

E number	식품첨가물명 (국문)	식품첨가물명 (영문)
E 626	구아닐산	Guanylic acid
E 627	구아닐산이나트륨	Disodium guanylate
E 628	구아닐산칼륨	Dipotassium guanylate
E 629	구아닐산칼슘	Calcium guanylate
E 630	이노신산	Inosinic acid
E 631	이노신산이나트륨	Disodium inosinate
E 632	이노신산칼륨	Dipotassium inosinate
E 633	이노신산칼슘	Calcium inosinate
E 634	5'-리보뉴클레오티드칼슘	Calcium 5′-ribonucleotides
E 635	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	Disodium 5′-ribonucleotides

2) 2014년 2월 1일부터 사용 가능.

PART D

식품유형

Number	식품유형 (국문)	식품유형 (영문)
0.	모든 식품유형	All categories of foods
01.	유제품 및 유사제품	Dairy products and analogues
01.1	무가향 살균 및 멸균(UHT 포함) 우유	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk
01.2	무가향 발효우유제품, 무가향 천연 버터우유 포함 (살균 버터우유 제외) 발효 후 비열처리	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation
01.3	무가향 발효우유제품, 발효 후 열처리	Unflavoured fermented milk products, heat-treated after fermentation
01.4	향첨가 발효우유제품, 열처리 제품 포함	Flavoured fermented milk products including heat-treated products
01.5	지침 2001/114/EC에서 정의한 분유	Dehydrated milk as defined by Directive 2001/114/EC
01.6	크림 및 크림분말	Cream and cream powder
01.6.1	무가향 저온살균 크림 (지방감소크림 제외)	Unflavoured pasteurised cream (excluding reduced fat creams)
01.6.2	무가향 생발효크림제품 및 대체제품, 지방 함량 20% 미만	Unflavoured live fermented cream products and substitute products with a fat content of less than 20 %
01.6.3	기타 크림	Other creams
01.7	치즈 및 치즈제품	Cheese and cheese products
01.7.1	비숙성치즈, 유형 16 해당 식품 제외	Unripened cheese excluding products falling in category 16
01.7.2	숙성치즈	Ripened cheese
01.7.3	식용치즈외피	Edible cheese rind
01.7.4	유청치즈	Whey cheese
01.7.5	가공치즈	Processed cheese
01.7.6	치즈제품 (유형 16 해당 식품 제외)	Cheese products (excluding products falling in category 16)
01.8	유제품 유사제품, 음료화이트너 포함	Dairy analogues, including beverage whiteners
01.9	식용 카세인염	Edible caseinates
02.	유지 및 유지 에멀션	Fats and oils and fat and oil emulsions
02.1	무수 유지 (무수유지방 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)

Number	식품유형 (국문)	식품유형 (영문)
02.2	유지 에멀션, W/O 타입	Fat and oil emulsions mainly of type water-in-oil
02.2.1	버터 및 농축버터, 버터오일 및 무수유지방	Butter and concentrated butter and butter oil and anhydrous milkfat
02.2.2	기타 지방 및 오일 에멀션, 규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드 및 액상 에멀션 포함	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions
02.3	팬스프레이용 식물성 기름	Vegetable oil pan spray
03.	식용 얼음	Edible ices
04.	과일 및 채소	Fruit and vegetables
04.1	비가공 과일 및 채소	Unprocessed fruit and vegetables
04.1.1	모든 신선 과일 및 채소	Entire fresh fruit and vegetables
04.1.2	껍질을 벗긴, 절단하거나 조각낸 과일 및 채소	Peeled, cut and shredded fruit and vegetables
04.1.3	냉동 과일 및 채소	Frozen fruit and vegetables
04.2	가공 과일 및 채소	Processed fruit and vegetables
04.2.1	건조 과일 및 채소	Dried fruit and vegetables
04.2.2	식초, 오일, 소금물에 절인 과일 및 채소	Fruit and vegetables in vinegar, oil, or brine
04.2.3	과일 및 채소의 캔 또는 병제품	Canned or bottled fruit and vegetables
04.2.4	가공용 과일 및 채소, 유형 5.4에 해당하는 식품 제외	Fruit and vegetable preparations, excluding products covered by 5.4
04.2.4.1	가공용 과일 및 채소, 콤포트 제외	Fruit and vegetable preparations excluding compote
04.2.4.2	콤포트, 유형 16에 해당하는 식품 제외	Compote, excluding products covered by category 16
04.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드 및 유사제품	Jam, jellies and marmalades and similar products
04.2.5.1	지침 2001/113/EC에서 정의한 기타 잼 및 기타 젤리	Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC
04.2.5.2	잼, 젤리, 마멀레이드 및 지침 2001/113/EC에서 정의한 당화 밤 퓌레	Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC
04.2.5.3	기타 유사 과일 및 채소 스프레드	Other similar fruit or vegetable spreads
04.2.5.4	견과류 버터 및 견과류 스프레드	Nut butters and nut spreads
04.2.6	가공 감자제품	Processed potato products
05.	당과류	Confectionery
05.1	코코아 및 초콜릿제품, 지침 2000/36/EC 내	Cocoa and chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC
05.2	기타 당과류, 구강청결용 작은사탕 포함	Other confectionery including breath refreshening microsweets

Number	식품유형 (국문)	식품유형 (영문)
05.3	츄잉껌	Chewing gum
05.4	데코레이션, 코팅, 필링, 유형 4.2.4 내 과일 기반 필링 제외	Decorations, coatings and fillings, except fruit based fillings covered by category 4.2.4
06.	곡물 및 곡물 가공품	Cereals and cereal products
06.1	통곡물, 파쇄 및 플레이크 곡물	Whole, broken, or flaked grain
06.2	밀가루 및 기타 제분제품 및 전분	Flours and other milled products and starches
06.2.1	밀가루	Flours
06.2.2	전분	Starches
06.3	아침식사용 시리얼	Breakfast cereals
06.4	파스타	Pasta
06.4.1	생파스타	Fresh pasta
06.4.2	건조 파스타	Dry pasta
06.4.3	조리 파스타	Fresh pre-cooked pasta
06.4.4	감자 뇨끼	Potato gnocchi
06.4.5	속을 채운 파스타의 속 (라비올리와 유사)	Fillings of stuffed pasta (ravioli and similar)
06.5	국수	Noodles
06.6	배터 (묽은 반죽)	Batters
06.7	조리 및 가공된 시리얼	Pre-cooked or processed cereals
07.	빵류	Bakery wares
07.1	빵 및 롤	Bread and rolls
07.1.1	다음의 재료만 사용한 빵: 밀가루, 물, 이스트 및 효모, 소금	Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt
07.1.2	프랑스 일반 빵(Pain courant français); 신선 밀 빵(Friss búzakenyér), 흰 반갈색 빵(fehér és félbarna kenyerek)	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	파인베이커리류	Fine bakery wares
08.	육류	Meat
08.1	신선육류, 규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 가공용 육류 제외	Fresh meat, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/ 2004
08.2	규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 가공용 육류	Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004
08.3	육류가공품	Meat products
08.3.1	비열처리 육류가공품	Non-heat-treated meat products
08.3.2	열처리 육류가공품	Heat-treated meat products
08.3.3	육류 케이싱, 코팅, 데코레이션	Casings and coatings and decorations for meat
08.3.4	아질산염 및 질산염에 대한 특정 규정에 따라 전통적인 방식으로	Traditionally cured meat products with specific provisions concerning

Number	식품유형 (국문)	식품유형 (영문)
	큐어링한 육류가공품	nitrites and nitrates
08.3.4.1	전통 습염법 처리 육류가공품 (아질산염 및/또는 질산염, 소금 및 기타 성분을 포함하는 염지액으로 염지한 육류가공품)	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)
08.3.4.2	전통 건염법 처리 육류가공품 (건염법은 아질산염 및/또는 질산염, 소금 및 기타 성분을 포함하는 염지 혼합물을 건조 육류 표면에 바른 후 안정화/숙성 기간을 거침)	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)
08.3.4.3	기타 전통적인 방식으로 염지한 육류가공품 (습염법과 건염법을 혼합하거나, 아질산염 및/또는 질산염이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)
09.	어류 및 수산가공품	Fish and fisheries products
09.1	비가공 어류 및 수산가공품	Unprocessed fish and fisheries products
09.1.1	비가공 생선	Unprocessed fish
09.1.2	비가공 연체류 및 갑각류	Unprocessed molluscs and crustaceans
09.2	가공 생선 및 수산가공품, 연체류 및 갑각류 포함	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans
09.3	어란	Fish roe
10.	알 및 알가공품	Eggs and egg products
10.1	비가공 알	Unprocessed eggs
10.2	알가공품	Processed eggs and egg products
11.	설탕, 시럽, 꿀 및 식탁용 감미료	Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners
11.1	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
11.2	기타 설탕 및 시럽	Other sugars and syrups
11.3	지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀	Honey as defined in Directive 2001/110/EC
11.4	식탁용 감미료	Table-top sweeteners
11.4.1	식탁용 액상 감미료	Table-top sweeteners in liquid form
11.4.2	식탁용 분말 감미료	Table-top sweeteners in powder form

Number	식품유형 (국문)	식품유형 (영문)
11.4.3	식탁용 정제 감미료	Table-top sweeteners in tablets
12.	소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드 및 단백질제품	Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products
12.1	소금 및 소금 대체제품	Salt and salt substitutes
12.1.1	소금	Salt
12.1.2	소금 대체제품	Salt substitutes
12.2	허브, 향신료, 양념	Herbs, spices, seasonings
12.2.1	허브 및 양념	Herbs and spices
12.2.2	양념 및 조미료	Seasonings and condiments
12.3	식초 및 희석초산 (물로 4-30% 희석)	Vinegars and diluted acetic acid (diluted with water to 4-30 % by volume)
12.4	머스터드	Mustard
12.5	수프 및 브로스	Soups and broths
12.6	소스	Sauces
12.7	샐러드 및 세이보리 기반 샌드위치 스프레드	Salads and savoury based sandwich spreads
12.8	이스트 및 이스트제품	Yeast and yeast products
12.9	단백질제품, 유형 1.8 내 식품 제외	Protein products, excluding products covered in category 1.8
13.	지침 2009/39/EC에서 정의한 특수용도식품	Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/ EC
13.1	영유아용 식품	Foods for infants and young children
13.1.1	위원회 지침 2006/141/EC (1) 에서 정의한 영아용 조제식	Infant formulae as defined by Commission Directive 2006/141/EC (1)
13.1.2	지침 2006/141/EC에서 정의한 성장기용 조제식	Follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC
13.1.3	위원회 지침 2006/125/EC (2) 에서 정의한 영유아용 가공 곡물 기반 식품	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Commission Directive 2006/125/EC (2)
13.1.4	기타 유아용 식품	Other foods for young children
13.1.5	위원회 지침 1999/21/EC (3) 에서 정의한 특수의료용도 영유아용 식이요법 식품 및 영아용 특수 조제식	Dietary foods for infants and young children for special medical purposes as defined by Commission Directive 1999/21/EC (3) and special formulae for infants
13.1.5.1	특수의료용도 영아용 식이요법 식품 및 영아용 특수 조제식	Dietary foods for infants for special medical purposes and special formulae for infants

Number	식품유형 (국문)	식품유형 (영문)
13.1.5.2	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 영유아용 식이요법 식품	Dietary foods for babies and young children for special medical purposes as defined in Directive 1999/21/EC
13.2	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 식품 (유형 13.1.5 식품 제외)	Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)
13.3	총 일일 섭취량 및 개별 식사량 대체 체중조절용 식이요법 식품 (일일 식단의 전체 및 부분 대체)	Dietary foods for weight control diets intended to replace total daily food intake or an individual meal (the whole or part of the total daily diet)
13.4	위원회 규정 (EC) No 41/2009 (4)에서 정의한 글루텐 불내성에 적합한 식품	Foods suitable for people intolerant to gluten as defined by Commission Regulation (EC) No 41/2009 (4)
14.	음료	Beverages
14.1	비알코올 음료	Non-alcoholic beverages
14.1.1	물, 지침 2009/54/EC에서 정의한 천연광천수 및 생수, 그 외 병에 들었거나 포장된 물 포함	Water, including natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC and spring water and all other bottled or packed waters
14.1.2	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 주스 및 채소 주스	Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices
14.1.3	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 넥타 및 채소 넥타, 유사제품	Fruit nectars as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable nectars and similar products
14.1.4	착향음료	Flavoured drinks
14.1.5	커피, 차, 허브티 및 과일 인퓨전; 차, 허브 및 과일 티백, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일 및 곡물, 이의 믹스 및 인스턴트 믹스	Coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; tea, herbal and fruit infusions and chicory extracts; tea, plant, fruit and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products
14.1.5.1	커피 및 커피 추출물	Coffee, coffee extracts
14.1.5.2	기타	Other
14.2	알코올 음료, 무알코올 및 저알코올 음료 포함	Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts
14.2.1	맥주 및 맥아 음료	Beer and malt beverages
14.2.2	와인 및 규정 (EEC) No 1234/2007에서 정의한 기타 제품, 무알코올제품	Wine and other products defined by Regulation (EEC) No 1234/2007, and alcohol-free counterparts

Number	식품유형 (국문)	식품유형 (영문)
14.2.3	사과주 및 페리	Cider and perry
14.2.4	과일 와인 및 수제 와인	Fruit wine and made wine
14.2.5	벌꿀주	Mead
14.2.6	규정 (EC) No 110/2008 에서 정의한 증류주	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008
14.2.7	규정 (EEC) No 1601/91 에서 정의한 착향 와인 기반 제품	Aromatised wine-based products as defined by Regulation (EEC) No 1601/91
14.2.7.1	착향 와인	Aromatised wines
14.2.7.2	착향 와인 기반 음료	Aromatised wine-based drinks
14.2.7.3	착향 와인 칵테일	Aromatised wine-product cocktails
14.2.8	기타 알코올 음료 (알코올 음료, 무알코올 음료, 증류주를 혼합하여 알코올 함량 15% 미만 음료 포함)	Other alcoholic drinks including mixtures of alcoholic drinks with non-alcoholic drinks and spirits with less than 15 % of alcohol
15.	즉석섭취 세이보리 및 스낵	Ready-to-eat savouries and snacks
15.1	감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반 스낵	Potato-, cereal-, flour- or starch-based snacks
15.2	가공 견과류	Processed nuts
16.	유형 1, 3, 4 내 식품 제외 디저트	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4
17.	지침 2002/46/EC 에서 정의한 식품보충제	Food supplements as defined in Directive 2002/46/EC
17.1	고체 식품보충제, 영유아용 식품보충제 제외	Food supplements supplied in a solid form, excluding food supplements for infants and young children
17.2	액상 식품보충제, 영유아용 식품보충제 제외	Food supplements supplied in a liquid form, excluding food supplements for infants and young children
18.	유형 1에서 17에 포함되지 않는 가공식품, 영유아용 식품 제외	Processed foods not covered by categories 1 to 17, excluding foods for infants and young children

PART E

승인된 식품첨가물 목록과 식품유형에 따른 사용조건

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
0	**영유아용 식품을 제외한 모든 식품에 허용 (특별히 규정된 경우 제외)**				
	E 290	이산화탄소	적당량		영유아용 식품에 사용 가능
	E 938	아르곤	적당량		영유아용 식품에 사용 가능
	E 939	헬륨	적당량		영유아용 식품에 사용 가능
	E 941	질소	적당량		영유아용 식품에 사용 가능
	E 942	아산화질소	적당량		영유아용 식품에 사용 가능
	E 948	산소	적당량		영유아용 식품에 사용 가능
	E 949	수소	적당량		영유아용 식품에 사용 가능
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	10 000	(1) (4) (57)	건조 분말 형태의 식품에만 사용 가능 (제조 과정에서 건조된 식품과 그 혼합물), 이 부록 Part A 표1에 수록된 식품 제외
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1) (57)	건조 분말 형태의 식품에만 사용 가능 (제조 과정에서 건조된 식품과 그 혼합물), 이 부록 Part A 표1에 수록된 식품 제외 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1) (57)	건조 분말 형태의 식품에만 사용 가능 (제조 과정에서 건조된 식품과 그 혼합물), 이 부록 Part A 표1에 수록된 식품 제외
	E 459	소르비탄지방산에스테르	적당량		정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용 가능, 이 부록 Part A 표1에 수록된 식품 제외

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	적당량	(1)	정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용 가능, 이 부록 Part A 표1에 수록된 식품 제외 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	적당량	(1)	정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용 가능, 이 부록 Part A 표1에 수록된 식품 제외
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(57): 개별식품 또는 이 부록에 수록된 식품유형 1~18에 이와 별다른 최대허용치가 명시되지 않은 경우에는 이 최대허용치를 적용한다			
01	**유제품 및 유사제품**				
01.1	**무가향 살균 및 멸균(UHT 포함) 우유**				
	E 331	구연산나트륨	4 000		UHT 산양유에만 해당
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	살균 및 초고온처리된 우유에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
01.2	**무가향 발효우유제품, 무가향 천연 버터우유 포함 (살균 버터우유 제외) 발효 후 비열처리**				
01.3	**무가향 발효우유제품, 발효 후 열처리**				
	그룹 1	첨가물			
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	연유에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
01.4	**향첨가 발효우유제품, 열처리 제품 포함**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	150		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	150	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	5	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	5	(61)	
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	15	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	4	(94)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	300	(1) (2)	비열처리 유제품 기반 디저트에만
	E 297	푸마르산	4 000		과일 향첨가 디저트에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	아디프산 — 아디페이트	1 000		과일 향첨가 디저트에만
	E 363	호박산	6,000		
	E 416	카라야검	6,000		
	E 427	카시아검	2 500		
	E 432-436	폴리소르베이츠	1 000		
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000		
	E 475	자당지방산에스테르	2 000		
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	5 000		
	E 481-482	스테아릴2젖산	5 000		
	E 483	스테아릴주석산	5 000		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000		
	E 950	아세설팜 K	350		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 951	아스파탐	1 000		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	250	(51)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	100	(52)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 955	수크랄로스	400		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 957	토마틴	5		향미증진제로서
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 960	스테비올배당체	100	(60)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 961	네오탐	32		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
	E 969	어드밴탐	10		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(74): 모든 알루미늄레이크에서 나오는 알루미늄의 최대 한도는 15mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
01.5	**지침 2001/114/EC에서 정의한 분유**				
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		무가향 제품 제외
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 304	아스코르빈산지방산에스테르	적당량		
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1)	자동판매기용 분유에만
	E 322	레시틴류	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	고형분 함량 28% 미만 부분 탈수 우유에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 500	(1) (4)	고형분 함량 28% 이상 부분 탈수 우유에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 500	(1) (4)	건조 우유 및 건조 탈지우유에만
	E 392	로즈메리추출물	200	(41) (46)	자동판매기용 분유에만
	E 392	로즈메리추출물	30	(46)	아이스크림 제조용 건조 우유에만
	E 407	카라기난	적당량		
	E 500(ii)	탄산수소나트륨	적당량		
	E 501(ii)	탄산수소칼륨	적당량		
	E 509	염화칼슘	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
01.6	**크림 및 크림분말**				
01.6.1	**무가향 저온살균 크림 (지방감소크림 제외)**				
	E 401	알긴산나트륨	적당량		
	E 402	알긴산칼륨	적당량		
	E 407	카라기난	적당량		
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
01.6.2	**무가향 생발효크림 제품 및 대체제품, 지방 함량 20% 미만**				
	E 406	한천	적당량		
	E 407	카라기난	적당량		
	E 410	로거스트콩검	적당량		
	E 412	구아검	적당량		
	E 415	잔탄검	적당량		
	E 440	펙틴	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 460	셀룰로오스	적당량		
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 1404	산화전분	적당량		
	E 1410	인산일전분	적당량		
	E 1412	인산이전분	적당량		
	E 1413	인산화인산이전분	적당량		
	E 1414	아세틸인산이전분	적당량		
	E 1420	아세틸전분	적당량		
	E 1422	아세틸아디프산이전분	적당량		
	E 1440	히드록시프로필전분	적당량		
	E 1442	히드록시프로필인산이전분	적당량		
	E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	적당량		
	E 1451	아세틸산화전분	적당량		
01.6.3	**기타 크림**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		향첨가 크림에만
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	150		향첨가 크림에만
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	향첨가 크림에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	5	(61)	향첨가 크림에만
	E 124	식용색소적색제102호	5	(61)	향첨가 크림에만
	E 234	니신	10		응고 크림에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	살균, 저온살균, UHT 크림 및 휩크림에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	살균 크림 및 저지방 살균 크림에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
01.7	**치즈 및 치즈제품**				
01.7.1	**비숙성치즈, 유형 16 해당 식품 제외**				
	그룹 1	첨가물			모차렐라 치즈 제외
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		향첨가 비숙성 치즈에만
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	150		향첨가 비숙성 치즈에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	
	E 234	니신	10		마스카포네 치즈에만
	E 260	빙초산	적당량		모차렐라 치즈에만
	E 270	젖산	적당량		모차렐라 치즈에만
	E 330	구연산	적당량		모차렐라 치즈에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 000	(1) (4)	모차렐라 치즈 제외
	E 460(ii)	분말셀룰로스	적당량		갈거나 슬라이스한 모차렐라 치즈에만
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		모차렐라 치즈에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
01.7.2	**숙성치즈**				
	E 1105	리소짐	적당량		
	E 120	카민산, 카민	125	(83)	레드마블 치즈 및 레드마블페스토 치즈에만
	E 140	클로로필류	적당량		세이지더비 치즈에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		세이지더비 치즈, 그린/레드페스토 치즈, 와사비 치즈 및 그린마블허브 치즈에만
	E 153	식물성 활성탄	적당량		모르비에 치즈에만
	E 160a	카로틴	적당량		숙성 오렌지, 옐로우, 흰조각 치즈에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	15	(94)	오렌지, 옐로우, 흰조각 치즈 및 레드페스토

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					치즈에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	15	(94)	오렌지, 옐로우, 흰조각 치즈 및 레드페스토 치즈에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	50		레드레스터 치즈에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	35		미몰레트 치즈에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		오렌지, 옐로우, 흰조각 치즈 및 레드페스토 치즈에만
	E 163	안토시아닌	적당량		레드마블 치즈에만
	E 170	탄산칼슘	적당량		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	포장, 슬라이스 및 자른 치즈; 레이어 치즈 및 식품 포함된 치즈
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	적당량		표면처리한 숙성 제품에만
	E 234	니신	12,5	(29)	
	E 235	나타마이신	표면 1mg/dm^2 (5mm 깊이에는 존재하지 않음)		자르지 않은 경질, 반경질, 반연질 치즈 외부 처리용에만
	E 239	헥사메틸렌테트라민	25 mg/kg 잔류량 포름알데히드로 표기		프로볼로네 치즈에만
	E 251-252	질산류	150	(30)	경질, 반경질, 반연질 치즈에만
	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	적당량		외부 처리용에만
	E 460	분말셀룰로스	적당량		갈거나 슬라이스한 숙성 치즈에만
	E 500(ii)	탄산수소나트륨	적당량		산유 치즈에만
	E 504	탄산마그네슘	적당량		
	E 509	염화칼슘	적당량		
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	갈거나 슬라이스한 경질, 반경질 치즈에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	갈거나 슬라이스한 경질, 반경질 치즈에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(29): 이 물질은 발효공정의 결과로 특정 치즈에 자연스럽게 나타날 수 있다			
		(30): 치즈 우유(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 넣을 경우 동등한 수치로 사용 가능			
		(83): E 120 코치닐, 카민산, 카민류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 3.2 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용 불가 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
01.7.3	**식용치즈외피**				
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	적당량	(67)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(62)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 180	리톨 루빈 BK	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 180	리톨 루빈 BK	적당량	(67)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	
		(62): E 104와 그룹 Ⅲ 식용색소의 총량은 그룹 Ⅲ에 해당하는 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
		(67): E 120 코치닐, 카민산, 카민, E 180 리톨 루빈 BK의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 10 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
01.7.4	**유청치즈**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	포장, 슬라이스 치즈; 레이어 치즈 및 식품 포함된 치즈에만
	E 251-252	질산류	150	(30)	경질, 반경질, 반연질 치즈용 치즈 우유에만
	E 260	빙초산	적당량		
	E 270	젖산	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 460(ii)	분말셀룰로스	적당량		갈거나 슬라이스한 치즈에만
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(30): 치즈 우유(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 넣을 경우 동등한 수치로 사용 가능			
01.7.5	**가공치즈**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		향첨가 가공 치즈에만
	E 100	심황색소	100	(33)	향첨가 가공 치즈에만
	E 102	식용색소황색제4호	100	(33)	향첨가 가공 치즈에만
	E 120	카민산, 카민	100	(33)	향첨가 가공 치즈에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	카민산, 카민	100	(33) (66)	향첨가 가공 치즈에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 122	아조루빈, 카모이신	100	(33)	향첨가 가공 치즈에만
	E 160e	β-아포-8′-카로티날 (C 30)	100	(33)	향첨가 가공 치즈에만
	E 161b	루테인	100	(33)	향첨가 가공 치즈에만
	E 160d	라이코펜	5		향첨가 가공 치즈에만
	E 160a	카로틴	적당량		
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	15	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	8	(94)	
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	
	E 234	니신	12,5	(29)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	20 000	(1) (4)	
	E 427	카시아검	2 500		
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	적용기간: 2014년 2월 1일부터
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(29): 이 물질은 발효공정의 결과로 특정 치즈에 자연스럽게 나타날 수 있다			
		(33): E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e, E 161b를 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(66): E 120 코치닐, 카민산, 카민의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
01.7.6	**치즈제품 (유형 16 해당 식품 제외)**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		향첨가 비숙성 제품에만
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100		향첨가 비숙성 제품에만
	E 1105	리소짐	적당량		숙성 제품에만
	E 120	카민산, 카민	125		레드마블 제품에만
	E 160a	카로틴	적당량		숙성 오렌지, 옐로우, 흰조각 제품에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	8		숙성 오렌지, 옐로우, 흰조각 제품에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		숙성 오렌지, 옐로우, 흰조각 제품에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 163	안토시아닌	적당량		레드마블 제품에만
	E 170	탄산칼슘	적당량		숙성 제품에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	비숙성 제품; 포장, 슬라이스 숙성 제품; 레이어 숙성 제품 및 식품 포함된 숙성 제품에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	적당량		표면처리한 숙성 제품에만
	E 234	니신	12,5	(29)	숙성 및 가공 제품에만
	E 235	나타마이신	표면 1mg/dm^2 (5mm 깊이에는 존재하지 않음)		자르지 않은 경질, 반경질, 반연질 치즈 외부 처리용에만
	E 251-252	질산류	150	(30)	숙성 경질, 반경질, 반연질 제품에만
	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	적당량		표면처리한 숙성 제품에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 000	(1) (4)	비숙성 제품에만
	E 460	분말셀룰로스	적당량		갈거나 슬라이스한 숙성/비숙성 제품에만
	E 504	탄산마그네슘	적당량		숙성 제품에만
	E 509	염화칼슘	적당량		숙성 제품에만
	E 551-559	이산화규소, 규산칼슘, 규산마그네슘, 탤크	10 000	(1)	갈거나 슬라이스한 숙성/비숙성 제품에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	갈거나 슬라이스한 숙성/비숙성 제품에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		숙성 제품에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(29): 이 물질은 발효공정의 결과로 특정 치즈에 자연스럽게 나타날 수 있다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(30): 치즈 우유(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 넣을 경우 동등한 수치로 사용 가능			
01.8	**유제품 유사제품, 음료화이트너 포함**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	단백질 기반 치즈 유사제품에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	적당량	(1) (2)	치즈 유사제품 (표면처리한 것만)
	E 251-252	질산류	150	(30)	유제품 기반 치즈 유사제품에만
	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	적당량		치즈 유사제품 (표면처리한 것만)
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	휩크림 유사제품에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	20 000	(1) (4)	가공 치즈 유사제품에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	30 000	(1) (4)	음료 화이트너에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	50 000	(1) (4)	자동판매기용 음료 화이트너에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	5 000	(1)	우유 및 크림 유사제품에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	크림 유사제품에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	20 000	(1)	음료 화이트너에만
	E 475	자당지방산에스테르	5 000		우유 및 크림 유사제품에만
	E 475	자당지방산에스테르	500		음료 화이트너에만
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	1 000		음료 화이트너에만
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	5 000		우유 및 크림 유사제품에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	3 000	(1)	음료 화이트너에만
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	우유 및 크림 유사제품에만; 음료 화이트너에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	갈거나 슬라이스한 치즈 유사제품, 가공 치즈 유사제품에만; 음료 화이트너에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	갈거나 슬라이스한 치즈 유사제품, 가공 치즈 유사제품에만; 음료 화이트너에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(30): 치즈 우유(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 넣을 경우 동등한 수치로 사용 가능			
01.9	**식용 카세인염**				
	E 170	탄산칼슘	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 380	구연산암모늄	적당량		
	E 500	탄산나트륨	적당량		
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		
	E 503	탄산암모늄	적당량		
	E 504	탄산마그네슘	적당량		
	E 524	수산화나트륨	적당량		
	E 525	수산화칼륨	적당량		
	E 526	수산화칼슘	적당량		
	E 527	수산화암모늄	적당량		
	E 528	수산화마그네슘	적당량		
02	**유지 및 유지 에멀션**				
02.1	**무수 유지 (무수유지방 제외)**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 100	심황색소	적당량		지방에만
	E 160a	카로틴	적당량		지방에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	10		지방에만
	E 270	젖산	적당량		버진오일 및 올리브유 제외 요리/튀김용 또는 그레이비 가공용에만
	E 300	비타민C	적당량		버진오일 및 올리브유 제외 요리/튀김용 또는 그레이비 가공용에만
	E 304	아스코르빈산지방산에스테르	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 306	토코페롤 추출물	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 307	α-토코페롤	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 307	α-토코페롤	200		압착 올리브유 포함 정제 올리브유에만
	E 308	감마토코페놀	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 309	델타토코페놀	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (41)	열처리 식품 제조용 유지; 튀김 유지 (압착올리브유 제외) 및 돈지, 어유, 우지, 가금지방, 양지에만
	E 321	디부틸히드록시톨루엔 (BHT)	100	(41)	열처리 식품 제조용 유지; 튀김 유지 (압착올리브유 제외) 및 돈지, 어유, 우지, 가금지방, 양지에만
	E 322	레시틴류	30 000		버진오일 및 올리브유 제외
	E 330	구연산	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 331	구연산나트륨	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 332	구연산칼륨	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 333	구연산칼슘	적당량		버진오일 및 올리브유 제외
	E 392	로즈메리추출물	30	(41) (46)	식물성 기름(버진오일 및 올리브유 제외) 및 전체 지방산 중 불포화지방산 함량이 15%

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					w/w 이상인 지방, 비열처리 식품용에만
	E 392	로즈메리추출물	50	(41) (46)	어유 및 조류 기름에만; 돈지, 우지, 가금지방, 양지; 열처리 식품 제조용 유지; 튀김 유지, 올리브유 및 압착 올리브유 제외
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	10 000		버진오일 및 올리브유 제외
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량		버진오일 및 올리브유 제외 요리/튀김용 또는 그레이비 가공용에만
	E 900	규소수지	10		튀김용 유지에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
02.2	**유지 에멀션, W/O 타입**				
02.2.1	**버터 및 농축버터, 버터오일 및 무수유지방**				
	E 160a	카로틴	적당량		양젖 치즈 및 염소 치즈 제외
	E 500	탄산나트륨	적당량		사워크림 버터에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 000	(1) (4)	사워크림 버터에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
02.2.2	**기타 지방 및 오일 에멀션, 규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드 및 액상 에멀션 포함**				
	그룹 1	첨가물			
	E 100	심황색소	적당량		무지방 버터 제외
	E 160a	카로틴	적당량		
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	10		무지방 버터 제외
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	지방 함량 60% 미만 지방 에멀션에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	지방 함량 60% 미만 지방 에멀션에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (2)	튀김용 지방에만
	E 321	디부틸히드록시톨루엔 (BHT)	100		튀김용 지방에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	스프레드형 지방에만
	E 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	100		지방 함량 41% 미만 스프레드형 지방에만
	E 392	로즈메리추출물	100	(41) (46)	지방 함량 80% 미만 스프레드형 지방에만
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	3 000		
	E 432-436	폴리소르베이트류	10 000	(1)	베이킹용 지방 에멀션에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	10 000	(1)	베이킹용 지방 에멀션에만
	E 475	자당지방산에스테르	5 000		
	E 476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트	4 000		제 75조 (1)의 (h)와 78조 (1) (f) 및 규정 (EC) No.1308/2013(1) 부록 VII의 파트 VII와 부록II에 명시된 것과 같이 다음과 같은 스프레이드성 지방의 경우만 - 지방 함량이 41% 이하인 지방 제품 및 지방 함량이 10% 미만인 스프레드성 제품 - 지방 함량이 70% 이하인 최종 소비자에게 판매되는 액상 식물성 기름 에멜션
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	10 000		베이킹용 지방 에멀션에만
	E 479b	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드와 상호작용하는 열산화 대두유	5 000		베이킹용 지방 에멀션에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	10 000	(1)	
	E 491-495	소르비탄에스테르	10 000	(1)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	30 000	(1)	주석코팅 제품에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	30 000	(1)	주석코팅 제품에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 900	규소수지	10		튀김용 유지에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	5		향미증진제로만, 규정 (EC) No 1234/2007 부록 15 내 지방 유형 B, C에서만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
	팬스프레이용 식물성 기름				
	그룹 1	첨가물			
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	30 000	(1) (4)	베이킹 도구 코팅용 물 기반 에멀션 스프레이에만
	E 392	로즈메리추출물	50	(41) (46)	열처리 식품 제조용 유지에만
02.3	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	30 000	(1)	주석코팅 제품에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	30 000	(1)	주석코팅 제품에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 943a	부탄	적당량		식물성 기름 팬 스프레이(전문용), 물 기반 에멀션 스프레이에만
	E 943b	이소부탄	적당량		식물성 기름 팬 스프레이(전문용), 물 기반

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					에멀션 스프레이에만
	E 944	프로판	적당량		식물성 기름 팬 스프레이(전문용), 물 기반 에멀션 스프레이에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
03	**식용 얼음**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(75)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	150	(25)	
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량이나 무가당에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20		
	E 160d	라이코펜	40		
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	3 000		물 기반 식용 얼음에만
	E 427	카시아검	2 500		
	E 432-436	폴리소르베이트류	1 000	(1)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	3 000		
	E 491-495	소르비탄에스테르	500	(1)	
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		아이스크림 포함 포장된 웨이퍼에만
	E 950	아세설팜 K	800		저열량이나 무가당에만
	E 951	아스파탐	800		저열량이나 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	100	(52)	저열량이나 무가당에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 955	수크랄로스	320		저열량이나 무가당에만
	E 957	토마틴	50		저열량이나 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량이나 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	200	(60)	저열량이나 무가당에만
	E 961	네오탐	26		저열량이나 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	800	(11)b (49) (50)	저열량이나 무가당에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	200 000		저열량이나 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	어드밴탐	10		저열량이나 무가당에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(25): 식용색소 E 122, E 155의 양은 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(75): 모든 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 30mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
04	**과일 및 채소**				
04.1	**비가공 과일 및 채소**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
04.1.1	**모든 신선 과일 및 채소**				
	E 172	산화철 및 수산화물	6		감귤류 과일, 멜론, 석류 향미증진제용에만 - 연합 법률 및/또는 규정에서 요구하는 필수 정보 세부 사항의 전체 또는 일부를 반복하고/하거나 - 자발적으로 브랜드 이름, 생산 방법, PLU 코드, QR 코드 및/또는 바코드를 제공 적용기간: 2013년 6월 24일부터
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	20		껍질 벗기지 않은 신선 감귤류 과일 표면처리에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	10	(3)	포도, 신선 리치(식용 부분) 및 블루베리 (Vaccinium corymbosum)에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	진공포장 스위트콘에만
	E 445	에스테르검	50		감귤류 표면처리에만
	E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	10		감귤류, 멜론, 석류에만 - 연합 법률 및/또는 규정에서 요구하는 필수 정보 세부 사항의 전체 또는 일부를 반복하고/하거나 - 자발적으로 브랜드 이름, 생산 방법, PLU 코드, QR 코드 및/또는 바코드를 제공 적용기간: 2013년 6월 24일부터
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		감귤류, 멜론, 파인애플, 바나나, 파파야, 망고, 아보카도, 석류 표면처리용에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	적당량	(1)	신선 과일, 표면처리에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		과일 표면처리용: 감귤류 과일, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플, 바나나, 망고, 아보카도, 석류 및 견과류 글레이즈용의 바나나, 망고, 아보카도, 석류에만 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		감귤류 과일, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플 표면처리 및 견과류 글레이즈용에만
	E 903	카나우바왁스	200		과일 표면처리용: 감귤류 과일, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플, 석류, 망고, 아보카도, 파파야 및 견과류 글레이즈용의 석류, 망고, 아보카도, 파파야에만 적용기간: 2012년 12월 25일부터.
	E 904	쉘락	적당량		과일 표면처리용: 감귤류 과일, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플, 석류, 망고, 아보카도, 파파야 및 견과류 글레이즈용의 석류, 망고, 아보카도, 파파야에만 적용기간: 2012년 12월 25일부터.
	E 905	석유왁스	적당량		과일 표면처리용: 멜론, 파파야, 망고, 아보카도 및 파인애플에만 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 914	산화폴리에틸렌왁스	적당량		감귤류 과일, 멜론, 파파야, 망고, 아보카도 및 파인애플 표면처리용에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
04.1.2	**껍질을 벗긴, 절단하거나 조각낸 과일 및 채소**				
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	껍질 벗긴 감자에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	300	(3)	양파, 마늘, 샬롯 과육에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	800	(3)	서양고추냉이 과육에만
	E 296	사과산	적당량		포장된 미가공 및 껍질벗긴 감자에만
	E 300	비타민C	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자, 포장된 백색 채소, 판매 전 열처리를 포함한 추가 가공용에만
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자에만
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자에만
	E 330	구연산	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자, 포장된 백색 채소, 판매 전 열처리를 포함한 추가 가공용에만
	E 331	구연산나트륨	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자에만
	E 332	구연산칼륨	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자에만
	E 333	구연산칼슘	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자에만
	E 401	알긴산나트륨	2 400	(82)	포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소,

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					소비자 판매용에만
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		포장된 냉장 비가공 판매용 과일 및 채소, 포장된 미가공 및 껍질 벗긴 감자에만
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(82): E 302와 혼합하여 피막제로써 사용될 때만 가능. 또한 최종식품 속 E 302의 최대허용치는 800mg/kg			
04.1.3	**냉동 과일 및 채소**				
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	버섯, 흰 콩 포함 백색 채소에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	냉동 및 급속냉동 감자에만
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
04.2	**가공 과일 및 채소**				
04.2.1	**건조 과일 및 채소**				
	그룹 1	첨가물			E 410, E 412, E 415 E 417은 섭취 시 재수화용 탈수식품 생산에 사용 불가
	E 101	비타민B2	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 120	카민산, 카민	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 129	식용색소적색제40호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 131	파텐트 블루 V	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 133	식용색소청색제1호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 140	클로로필류	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160a	카로틴	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 162	비트레드	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 163	안토시아닌	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	건조 과일에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	건조 코코넛에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	두류 포함 가공 백색 채소에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	건조 버섯에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	150	(3)	건조 생강에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	건조 토마토에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	400	(3)	건조 백색채소에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	500	(3)	건조 과일 및 견과류에만, 건조 사과, 배, 바나나, 살구, 복숭아, 포도, 자두 및 무화과 제외
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	600	(3)	건조 사과 및 배에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	1 000	(3)	건조 바나나에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	2 000	(3)	건조 살구, 복숭아, 포도, 자두, 무화과에만
	E 907	수소화폴리-1-데센	2 000		글레이즈용 건조 과일에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
	식초, 오일, 소금물에 절인 과일 및 채소				
	그룹 1	첨가물			
	E 101	비타민B2	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	M81 E 120	카민산, 카민	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 129	식용색소적색제40호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 131	파텐트 블루 V	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 133	식용색소청색제1호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 140	클로로필류	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160a	카로틴	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		붉은 과일 프리서브에만
04.2.2	E 162	비트레드	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 163	안토시아닌	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 101	비타민B2	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 140	클로로필류	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 160a	카로틴	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 162	비트레드	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 163	안토시아닌	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	2 000	(1) (2)	채소(올리브 제외)에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	올리브 및 올리브 기반 가공 제품에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	올리브 및 올리브 기반 가공 제품에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	올리브 및 올리브 기반 가공 제품에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	소금물에 절인 올리브 및 골든 페퍼에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	500	(3)	소금물에 절인 골든 페퍼에만
	E 579	글루콘산철	150	(56)	산화로 검게 변한 올리브에만
	E 585	젖산철	150	(56)	스웨덴식 간 파테 및 산화로 검게 변한 올리브의 식품 성분으로 쓰이는 버섯 (양털방패버섯: Albatrellus ovinus)에만
	E 950	아세설팜 K	200		새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 951	아스파탐	300		새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	160	(52)	새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 955	수크랄로스	180		새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 960	스테비올배당체	100	(60)	새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 961	네오탐	10		새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	200	(11)a (49) (50)	새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
	E 969	어드밴탐	3		새콤달콤한 채소 및 과일 프리서브에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(56): 철(Fe)로 표시			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
	과일 및 채소의 캔 또는 병제품				
	E 101	비타민B2	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 120	카민산, 카민	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 129	식용색소적색제40호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 131	파텐트 블루 V	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 133	식용색소청색제1호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 140	클로로필류	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160a	카로틴	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		붉은 과일 프리서브에만
04.2.3	E 162	비트레드	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 163	안토시아닌	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 102	식용색소황색제4호	100		가공 으깬 완두콩 (캔포장)에만
	E 133	식용색소청색제1호	20		가공 으깬 완두콩 (캔포장)에만
	E 142	그린 S	10		가공 으깬 완두콩 (캔포장)에만
	E 127	식용색소적색제3호	200		칵테일 체리 및 당절임 체리에만
	E 127	식용색소적색제3호	150		시럽과 칵테일의 bigareaux 체리에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	가공 버섯 및 두류 포함 백색 채소에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	250	(3)	병에 든, 슬라이스 레몬에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	병에 든 화이트허트 체리; 진공포장 스위트콘에만
	E 260	빙초산	적당량		
	E 261	초산칼륨	적당량		적용기간: 2013년 2월 6일부터

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 262	초산나트륨	적당량		
	E 263	초산칼슘	적당량		
	E 270	젖산	적당량		
	E 296	사과산	적당량		
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		
	E 325	젖산나트륨	적당량		
	E 326	젖산칼륨	적당량		
	E 327	젖산칼슘	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 334	L-주석산	적당량		
	E 335	주석산나트륨	적당량		
	E 336	주석산칼륨	적당량		
	E 337	주석산칼륨나트륨	적당량		
	E 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	250		콩류, 콩과식물, 버섯 및 아티초크에만
	E 410	로거스트콩검	적당량		액체 내 밤에만
	E 412	구아검	적당량		액체 내 밤에만
	E 415	잔탄검	적당량		액체 내 밤에만
	E 509	염화칼슘	적당량		
	E 512	염화제일주석	25	(55)	흰 아스파라거스에만
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
	E 579	글루콘산철	150	(56)	산화로 검게 변한 올리브에만
	E 585	젖산철	150	(56)	스웨덴식 간 파테 및 산화로 검게 변한 올리브의 식품 성분으로 쓰이는 버섯

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					(양털방패버섯: Albatrellus ovinus)에만
	E 900	규소수지	10		
	E 950	아세설팜 K	350		저열량 및 무가당 과일에만
	E 951	아스파탐	1 000		저열량 및 무가당 과일에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	1 000	(51)	저열량 및 무가당 과일에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	200	(52)	저열량 및 무가당 과일에만
	E 955	수크랄로스	400		저열량 및 무가당 과일에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량 및 무가당 과일에만
	E 961	네오탐	32		저열량 및 무가당 과일에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	저열량 및 무가당 과일에만
	E 969	어드밴탐	10		저열량 및 무가당 과일에만
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(55): 주석(Sn)으로 표시			
		(56): 철(Fe)로 표시			
04.2.4	**가공용 과일 및 채소, 유형 5.4에 해당하는 식품 제외**				
04.2.4	**가공용 과일 및 채소, 콤포트 제외**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
.1	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		모스타르다 디 프루타에만
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200		모스타르다 디 프루타에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량 및 무가당, 과일주스 기반 음료 제조용 제외에만
	E 100	심황색소	50		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 101	비타민B2	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 101	비타민B2	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 104	퀴놀린옐로우	30	(61)	모스타르다 디 프루타에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	35	(61)	모스타르다 디 프루타에만
	E 120	카민산, 카민	100		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 120	카민산, 카민	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 124	식용색소적색제102호	20	(61)	모스타르다 디 프루타에만
	E 129	식용색소적색제40호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 131	파텐트 블루 V	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 133	식용색소청색제1호	200	(34)	붉은 과일 프리서브에만
	E 140	클로로필류	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 150a	카라멜색소 I	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 153	식물성 활성탄	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 160a	카로틴	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160a	카로틴	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 160e	β-아포-8′-카로티날 (C 30)	100		해조류 기반 어란 유사제품에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 162	비트레드	적당량		채소(올리브 제외)에만
	E 162	비트레드	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 163	안토시아닌	적당량		붉은 과일 프리서브에만
	E 163	안토시아닌	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 171	이산화티타늄	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 172	산화철 및 수산화물	적당량		해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	가공용 과일 및 채소, 해조류 기반 가공용 재료, 과일 기반 소스, 아스픽 포함, 퓌레, 무스, 콤포트, 샐러드 및 유사제품과 캔포장 및 병포장 제품 제외
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	가공용 해조류, 가공용 올리브 및 올리브 기반 제품에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	2 000	(1) (2)	조리된 붉은 비트에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	가공용 올리브 기반 제품에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	가공 백색 채소 및 버섯에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	재수화된 건조 과일 및 리치, 모스타르다 디 프루타에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	300	(3)	양파, 마늘, 샬롯 과육에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	800	(3)	서양고추냉이 과육에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	800	(3)	젤리 과일 추출물, 소비자 판매용 액상 펙틴에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	800	(1) (4)	가공용 과일에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류,	4 000	(1) (4)	과일 제품 글레이즈에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		제삼폴리인산류			
	E 392	로즈메리추출물	200	(46)	해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	5 000		
	E 432-436	폴리소르베이트류	500	(1)	코코넛 밀크에만 적용기간: 2012년 6월 23일부터
	E 481-482	스테아릴2젖산	2 000	(1)	모스타르다 디 프루타에만
	E 950	아세설팜 K	350		저열량에만
	E 951	아스파탐	1 000		저열량에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	250	(51)	저열량에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	50	(52)	해조류 기반 어란 유사제품에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	200	(52)	저열량에만
	E 955	수크랄로스	400		저열량에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량에만
	E 960	스테비올배당체	200	(60)	저열량에만
	E 961	네오탐	32		저열량에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	저열량에만
	E 969	어드밴탐	10		저열량에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
04.2.4.2	**콤포트, 유형 16에 해당하는 식품 제외**				
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 440	펙틴	적당량		사과 제외 과일 콤포트에만
	E 509	염화칼슘	적당량		사과 제외 과일 콤포트에만
04.2.5	**잼, 젤리, 마멀레이드 및 유사제품**				
04.2.5.1	**지침 2001/113/EC에서 정의한 기타 잼 및 기타 젤리**				
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량 및 무가당 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	저설탕 및 유사 저칼로리, 무가당 제품, 마멀레이드에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	저설탕 및 유사 저칼로리, 무가당 제품, 마멀레이드에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	아황산염 첨가된 과일로 만든 잼, 젤리, 마멀레이드에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 270	젖산	적당량		
	E 296	사과산	적당량		
	E 300	비타민C	적당량		
	E 327	젖산칼슘	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 334	L-주석산	적당량		
	E 335	주석산나트륨	적당량		
	E 350	말산나트륨	적당량		
	E 440	펙틴	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 950	아세설팜 K	1 000		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 951	아스파탐	1 000		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	1 000		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	200	(51)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 955	수크랄로스	400	(52)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 960	스테비올배당체	200	(60)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 961	네오탐	32		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 961	네오탐	2		향미증진제로 쓰이는 저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)b (49) (50)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	500 000		저열량이나 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 969	어드밴탐	10		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
04.2.5.2	**잼, 젤리, 마멀레이드 및 지침 2001/113/EC에서 정의한 당화 밤 퓌레**				
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량이나 무가당에만
	E 100	심황색소	적당량		밤 퓌레 제외
	E 120	카민산, 카민	100	(31)	밤 퓌레 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	카민산, 카민	100	(31) (66)	밤 퓌레 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 140	클로로필류	적당량		밤 퓌레 제외
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		밤 퓌레 제외
	E 142	그린 S	100	(31)	밤 퓌레 제외
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		밤 퓌레 제외
	E 160a	카로틴	적당량		밤 퓌레 제외
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	밤 퓌레 제외
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	밤 퓌레 제외
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		밤 퓌레 제외
	E 160d	라이코펜	10	(31)	밤 퓌레 제외
	E 161b	루테인	100	(31)	밤 퓌레 제외

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 162	비트레드	적당량		밤 퓌레 제외
	E 163	안토시아닌	적당량		밤 퓌레 제외
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	저당 및 유사 저열량, 무가당 제품, 스프레드, 마멀레이드에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	저설탕 및 유사 저칼로리, 무가당 제품, 마멀레이드에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	당절임 과일로 만든 잼, 젤리 및 마멀레이드
	E 270	젖산	적당량		
	E 296	사과산	적당량		
	E 300	비타민C	적당량		
	E 327	젖산칼슘	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 334	L-주석산	적당량		
	E 335	주석산나트륨	적당량		
	E 350	말산나트륨	적당량		
	E 400-404	알긴산 — 알긴산류	10 000	(32)	
	E 406	한천	10 000	(32)	
	E 407	카라기난	10 000	(32)	
	E 410	로거스트콩검	10 000	(32)	
	E 412	구아검	10 000	(32)	
	E 415	잔탄검	10 000	(32)	
	E 418	젤란검	10 000	(32)	
	E 440	펙틴	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 493	소르비탄지방산에스테르	25		젤리 마멀레이드에만
	E 509	염화칼슘	적당량		
	E 524	수산화나트륨	적당량		
	E 900	규소수지	10		
	E 950	아세설팜 K	1 000		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 951	아스파탐	1 000		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	1 000	(51)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	200	(52)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 955	수크랄로스	400		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	5		향미증진제로 쓰이는 과일 젤리에만
	E 960	스테비올배당체	200	(60)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 961	네오탐	32		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 961	네오탐	2		향미증진제로 쓰이는 저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)b (49) (50)	저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	500 000		저열량이나 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	어드밴탐	10		저열량 잼, 젤리, 마멀레이드에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(31): E 120, E 142, E 160d, E 161b를 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(32): E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415, E 418을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(66): E 120 코치닐, 카민산, 카민의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
04.2.5.3	**기타 유사 과일 및 채소 스프레드**				
	그룹 2	적당량의 색소			크렘 드 푸뉴 제외
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량이나 무가당에만
	E 100	심황색소	적당량		크렘 드 푸뉴 제외
	E 120	카민산, 카민	100	(31)	크렘 드 푸뉴 제외
	E 142	그린 S	100	(31)	크렘 드 푸뉴 제외
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	크렘 드 푸뉴 제외
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	크렘 드 푸뉴 제외
	E 160d	라이코펜	10	(31)	크렘 드 푸뉴 제외
	E 161b	루테인	100	(31)	크렘 드 푸뉴 제외
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	과일 기반 스프레드, 마멀레이드
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 500	(1) (2)	마멀라다에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	과일 기반 스프레드, 마멀레이드
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	1 000	(1) (2)	델세 드 멤브리오 (모과 퀸스 치즈)에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	
	E 270	젖산	적당량		
	E 296	사과산	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 300	비타민C	적당량		
	E 327	젖산칼슘	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 334	L-주석산	적당량		
	E 335	주석산나트륨	적당량		
	E 350	말산나트륨	적당량		
	E 400-404	알긴산 — 알긴산류	10 000	(32)	
	E 406	한천	10 000	(32)	
	E 407	카라기난	10 000	(32)	
	E 410	로거스트콩검	10 000	(32)	
	E 412	구아검	10 000	(32)	
	E 415	잔탄검	10 000	(32)	
	E 418	젤란검	10 000	(32)	
	E 440	펙틴	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 509	염화칼슘	적당량		
	E 524	수산화나트륨	적당량		
	E 900	규소수지	10		
	E 950	아세설팜 K	1 000		저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 951	아스파탐	1 000		저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	500	(51)	저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	200	(52)	저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	400		저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	200	(60)	저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	32		저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)b (49) (50)	저열량 과일 및 채소 스프레드, 건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	500 000		저열량이나 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	어드밴탐	10		건조과일 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(31): E 120, E 142, E 160d, E 161b를 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(32): E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415, E 418을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
04.2.5.4	**견과류 버터 및 견과류 스프레드**				
	그룹 1	첨가물			
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (41)	가공 견과류에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1), (4)	버터 제외 스프레드형 지방에만
	E 392	로즈메리추출물	200	(41) (46)	
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
04.2.6	**가공 감자제품**				
	그룹 1	첨가물			
	E 100	심황색소	적당량		건조 감자 과립 및 플레이크에만
	E 101	비타민B2	적당량		건조 감자 과립 및 플레이크에만
	E 160a	카로틴	적당량		건조 감자 과립 및 플레이크에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	10	(94)	건조 감자 과립 및 플레이크에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	10	(94)	건조 감자 과립 및 플레이크에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	감자 반죽 및 튀김용 감자 슬라이스에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	400	(3)	건조 감자제품에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	25	(1)	건조 감자에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	튀김용 냉동 및 급속냉동 감자 포함
	E 392	로즈메리추출물	200	(46)	건조 감자제품에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
05	**당과류**				
05.1	**코코아 및 초콜릿제품, 지침 2000/36/EC 내**				
	그룹 1	첨가물			저열량이나 무가당에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량이나 무가당에만
	E 170	탄산칼슘	70 000	(*)	
	E 322	레시틴류	적당량		
	E 330	구연산	5 000		
	E 330	구연산	10 000		밀크초콜릿에만
	E 334	L-주석산	5 000		
	E 414	아라비아검	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 422	글리세린	적당량		
	E 440	펙틴	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 442	암모늄포스파타이드	10 000		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량		
	E 476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트	5 000		
	E 492	소르비탄지방산에스테르	10 000		
	E 500-504	탄산염류	70 000	(*)	
	E 524-528	수산화물	70 000	(*)	
	E 530	산화마그네슘	70 000	(*)	
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 903	카나우바왁스	500		글레이즈용 제제에만
	E 904	쉘락	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 950	아세설팜 K	500		저열량이나 무가당에만
	E 951	아스파탐	2 000		저열량이나 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	500	(52)	저열량이나 무가당에만
	E 955	수크랄로스	800		저열량이나 무가당에만
	E 957	토마틴	50		저열량이나 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		저열량이나 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	270	(60)	저열량이나 무가당에만
	E 961	네오탐	65		저열량이나 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)a (49) (50)	저열량이나 무가당에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	200 000		저열량이나 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	어드밴탐	20		저열량이나 무가당에만
		(*) E 170, E 500-504, E 524-528 및 E 530: 지방이 없는 건조물질의 7%, 탄산칼륨으로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
05.2	**기타 당과류, 구강청결용 작은사탕 포함**				
	그룹 1	첨가물			E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414,E 415, E 417, E 418, E 425 그리고 E 440에 해당하는 물질의 경우 본 규정 목적을 위해 단단한 농도의 젤리 당과류로 정의된 (미니컵이나 미니캡슐에 압력을 가하여 과자를 한입에 넣을 수 있도록 만들어진) 젤리 미니컵, 반경질 미니컵, 미니 캡슐에 사용 불가; E 410, E 412, E 415 E 417은 섭취 시 재수화용 탈수식품 생산에 사용 불가; E425는 젤리 당과류에 사용 불가
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(72)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(25)	당절임 과일 및 채소 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(25) (72)	당절임 과일 및 채소 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200		당절임 과일 및 채소에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200	(72)	당절임 과일 및 채소에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		무가당에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		코코아 및 건조 과일 기반, 우유 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		코코아 기반 및 건조 과일 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		결정화 과일용, 저열량 및 무가당에만
	E 104	퀴놀린옐로우	30	(61)	당절임 과일 및 채소 제외; 아몬드 및 호스트 모양의 전통적인 설탕 코팅된 견과류 및 코코아 기반 당과류, 일반적으로 2cm 이상이며 결혼식, 사교모임 등 축하행사에서 쓰임
	E 104	퀴놀린옐로우	30	(61)	당절임 과일 및 채소에만
	E 104	퀴놀린옐로우	300	(61)	아몬드 및 호스트 모양의 전통적인 설탕 코팅된 견과류 및 코코아 기반 당과류, 일반적으로 2cm 이상이며 결혼식, 사교모임 등 축하행사에서 쓰임
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	35	(61)	당절임 과일 및 채소 제외; 아몬드 및 호스트 모양의 전통적인 설탕 코팅된 견과류 및 코코아 기반 당과류, 일반적으로 2cm 이상이며 결혼식, 사교모임 등 축하행사에서 쓰임
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61)	당절임 과일 및 채소에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	50	(61)	아몬드 및 호스트 모양의 전통적인 설탕 코팅된 견과류 및 코코아 기반 당과류, 일반적으로 2cm

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					이상이며 결혼식, 사교모임 등 축하행사에서 쓰임
	E 124	식용색소적색제102호	20	(61)	당절임 과일 및 채소 제외; 아몬드 및 호스트 모양의 전통적인 설탕 코팅된 견과류 및 코코아 기반 당과류, 일반적으로 2cm 이상이며 결혼식, 사교모임 등 축하행사에서 쓰임
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	당절임 과일 및 채소에만
	E 124	식용색소적색제102호	50	(61)	아몬드 및 호스트 모양의 전통적인 설탕 코팅된 견과류 및 코코아 기반 당과류, 일반적으로 2cm 이상이며 결혼식, 사교모임 등 축하 행사에서 쓰임
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	30	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	25	(94)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 173	알루미늄	적당량		케이크 및 페이스트리 장식용 설탕 당과류의 코팅에만 적용기간: 2014년 2월 1일까지
	E 174	은	적당량		당과류 코팅에만
	E 175	금박	적당량		당과류 코팅에만
	E 200-219	소브산-소브산칼륨; 안식향산 – 안식향산염류; 파라옥시안식향산	1 500	(1) (2) (5)	당절임, 결정화 또는 코팅한 과일 및 채소 제외
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	당절임, 결정화 또는 코팅한 과일 및 채소
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	당절임, 결정화 또는 코팅한 과일, 채소, 안젤리카, 감귤류 껍질에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	포도당 시럽 기반 당과류 (포도당 시럽 carry over)
	E 297	푸마르산	1 000		설탕 당과류에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	설탕 당과류에만, 당절임 과일 제외
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	800	(1) (4)	당절임 과일에만
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	1 500		설탕 당과류에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	1 000	(1)	설탕 당과류에만
	E 442	암모늄포스파타이드	10 000		코코아 기반 당과류에만
	E 445	에스테르검	320		개인/판촉용으로 하드 코팅 당과류제품에 인쇄하는 경우에만 적용기간: 2012년 6월 25일부터
	E 459	β-시클로덱스트린	적당량		정제형 식품 및 코팅된 정제형에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000		설탕 당과류에만
	E 475	자당지방산에스테르	2 000		설탕 당과류에만
	E 476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트	5 000		코코아 기반 당과류에만
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	5 000		설탕 당과류에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	5 000	(1)	설탕 당과류에만
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	설탕 당과류에만
	E 492	소르비탄지방산에스테르	10 000		코코아 기반 당과류에만
	E 520-523	황산알루미늄	200	(1), (38)	당절임, 결정화 또는 코팅한 과일 및 채소에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 520-523	황산알루미늄	200	(1) (38)	당절임 체리에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	적당량	(1)	외부 처리용에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	적당량	(1)	외부 처리용에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 900	규소수지	10		
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 903	카나우바왁스	500		글레이즈용 제제에만
	E 904	쉘락	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 905	석유왁스	적당량		외부 처리용에만
	E 907	수소화폴리-1-데센	2 000		설탕 당과류 피막제(글레이즈)로만
	E 950	아세설팜 K	500		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 951	아스파탐	2 000		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	500		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	800		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 957	토마틴	50		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	270	(60)	코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	65		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)a	코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 969	어드밴탐	20		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	200 000		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 964	폴리글리시톨시럽	800 000		무가당 츄잉캔디에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 964	폴리글리시톨시럽	990 000		무가당 하드캔디에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 950	아세설팜 K	500		저열량 정제형 당과류에만
	E 955	수크랄로스	200		저열량 정제형 당과류에만
	E 961	네오탐	15		저열량 정제형 당과류에만
	E 950	아세설팜 K	1 000		코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 951	아스파탐	1 000		코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	500	(51)	코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	200	(52)	코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	400		코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	330	(60)	코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	32		코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)b (49) (50)	코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 969	어드밴탐	10		코코아, 우유, 건조 과일 및 지방 기반 샌드위치 스프레드, 저열량 및 무가당에만
	E 950	아세설팜 K	1 000		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 951	아스파탐	2 000		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	300	(52)	전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	1 000		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	150		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 961	네오탐	65		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 969	어드밴탐	20		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	3		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만, 향미증진제로써
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)a (49) (50)	전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	600 000		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 950	아세설팜 K	500		무가당 당과류에만
	E 951	아스파탐	1 000		무가당 당과류에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	500	(52)	무가당 당과류에만
	E 955	수크랄로스	1 000		무가당 당과류에만
	E 957	토마틴	50		무가당 당과류에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		무가당 당과류에만
	E 960	스테비올배당체	350	(60)	무가당 당과류저열량 하드 당과류 (캔디, 막대사탕)저열량 소프트 당과류 (츄잉캔디, 과일 검 및 폼형태(마시멜로우))저열량 감초저열량 누가저열량 마지팬
	E 961	네오탐	32		무가당 당과류에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)a (49) (50)	무가당 당과류에만
	E 969	어드밴탐	10		무가당 당과류에만
	E 950	아세설팜 K	2 500		구강청결용 소형 캔디, 무가당에만
	E 951	아스파탐	6 000		구강청결용 소형 캔디, 무가당에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	3 000	(52)	구강청결용 소형 캔디, 무가당에만
	E 955	수크랄로스	2 400		구강청결용 소형 캔디, 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	400		구강청결용 소형 캔디, 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	2 000	(60)	구강청결용 소형 캔디, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	200		구강청결용 소형 캔디, 무가당에만
	E 961	네오탐	3		향미증진제로 쓰이는 구강청결용 소형 캔디, 강한 향의 무가당 인후 파스틸에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	2 500	(11)a (49) (50)	구강청결용 소형 캔디, 무가당에만
	E 969	어드밴탐	60		구강청결용 소형 캔디, 무가당에만
	E 951	아스파탐	2 000		강한 향의 무가당 인후 파스틸에만
	E 955	수크랄로스	1 000		강한 향의 무가당 인후 파스틸에만
	E 960	스테비올배당체	670	(60)	강한 향의 저열량 및 무가당 인후 파스틸에만
	E 961	네오탐	65		강한 향의 무가당 인후 파스틸에만
	E 969	어드밴탐	20		강한 향의 무가당 인후 파스틸에만
	E 1204	풀루란	적당량		구강청결용 소형 캔디, 필름형에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(5): 향미증진제로써E 214-219: 파라옥시안식향산 (PHB), 최대 300 mg/kg			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(25): 식용색소 E 122, E 155의 양은 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다			
		(38): 알루미늄으로 표시			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(72): 모든 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 70mg/kg. 이 법칙에도 불구하고 작은사탕의 최대허용치는 40mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
05.3	**츄잉껌**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(73)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(25)	적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(25) (73)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		무가당에만
	E 104	퀴놀린옐로우	30	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	
	E 160d	라이코펜	300		
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 500	(1) (2)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 297	푸마르산	2 000		
	E 310-321	몰식자산프로필, TBHQ, BHA와 BHT	400	(1)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	적당량	(1) (4)	
	E 392	로즈메리추출물	200	(46)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	5 000		
	E 416	카라야검	5 000		
	E 432-436	폴리소르베이트류	5 000	(1)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	10 000	(1)	
	E 475	자당지방산에스테르	5 000		
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	5 000		
	E 481-482	스테아릴2젖산	2 000	(1)	
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	
	E 551	이산화규소	적당량		외부 처리용에만
	E 552	규산칼슘	적당량		외부 처리용에만
	E 553a	규산마그네슘	적당량		외부 처리용에만
	E 553b	탤크	적당량		
	E 650	초산아연	1 000		
	E 900	규소수지	100		
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 903	카나우바왁스	1 200	(47)	글레이즈용 제제에만
	E 904	쉘락	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 905	석유왁스	적당량		외부 처리용에만
	E 907	수소화폴리-1-데센	2 000		글레이즈용 제제에만
	E 927b	카바마이드	30 000		무가당에만
	E 950	아세설팜 K	800	(12)	향미증진제로 설탕이나 폴리올스가 첨가된 경우에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 951	아스파탐	2 500	(12)	향미증진제로 설탕이나 폴리올스가 첨가된 경우에만
	E 955	수크랄로스	1 200	(12)	향미증진제로 설탕이나 폴리올스가 첨가된 경우에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	150	(12)	향미증진제로 설탕이나 폴리올스가 첨가된 경우에만
	E 957	토마틴	10	(12)	향미증진제로 설탕이나 폴리올스가 첨가된 경우에만
	E 961	네오탐	3	(12)	향미증진제로 설탕이나 폴리올스가 첨가된 경우에만
	E 969	어드밴탐	200		향미증진제로 설탕이나 폴리올스가 첨가된 경우에만
	E 950	아세설팜 K	2 000		무가당에만
	E 951	아스파탐	5 500		무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	1 200	(52)	무가당에만
	E 955	수크랄로스	3 000		무가당에만
	E 957	토마틴	50		무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	400		무가당에만
	E 960	스테비올배당체	3 300	(60)	무가당에만
	E 961	네오탐	250		무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	2 000	(11)a (49) (50)	무가당에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	200 000		무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	어드밴탐	400		무가당에만
	E 1518	글리세릴 트라이아세트산 (트라이아세틴)	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(12): E 950, E 951, E 955, E 957, E 959, E 961가 츄잉껌에 혼합으로 사용되었다면 각 첨가물에 대한 최대허용치가 비례하여 낮아진다			
		(25): 식용색소 E 122, E 155의 양은 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(47): 최대허용치는 규정과 부록Ⅲ에 명시한 모든 사용법에 적용된다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(73): 모든 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 300mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
05.4	**데코레이션, 코팅, 필링, 유형 4.2.4 내 과일 기반 필링 제외**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(73)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500		장식용, 코팅 및 소스, 필링 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500	(73)	장식용, 코팅 및 소스, 필링 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(25)	필링에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(25) (73)	필링에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		장식, 코팅 및 필링, 무가당에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		소스에만
	E 104	퀴놀린옐로우	50	(61)	장식용, 코팅 및 소스, 필링 제외
	E 104	퀴놀린옐로우	50	(61)	필링에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	35	(61)	장식용, 코팅 및 소스, 필링 제외
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	35	(61)	필링에만
	E 124	식용색소적색제102호	55	(61)	장식용, 코팅 및 소스, 필링 제외
	E 124	식용색소적색제102호	55	(61)	필링에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	80	(94)	장식용 및 코팅에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	장식용 및 코팅에만
	E 160d	라이코펜	30		경질 설탕 코팅된 초콜릿 당과류의 붉은 코팅 제외 제외
	E 160d	라이코펜	200		경질 설탕 코팅된 초콜릿 당과류의 붉은 코팅에만
	E 173	알루미늄	적당량		케이크 및 페이스트리 장식용 설탕 탕과류의 코팅에만
	E 174	은	적당량		초콜릿 장식용에만
	E 175	금박	적당량		초콜릿 장식용에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	토핑 (팬케이크 시럽, 밀크쉐이크 및 아이스크림용 향첨가 시럽, 유사제품)에만
	E 200-219	소브산-소브산칼륨; 안식향산 – 안식향산염류; 파라옥시안식향산	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	포도당 시럽 기반 당과류 (포도당 시럽 carry over)
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	40	(3)	토핑 (팬케이크 시럽, 밀크쉐이크 및 아이스크림용 향첨가 시럽, 유사제품)에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	100	(3)	페이스트리용 과일 필링에만
	E 297	푸마르산	1 000		
	E 297	푸마르산	2 500		파인베이커리용 필링 및 토핑에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류,	5 000	(1) (4)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		제삼폴리인산류			
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	3 000	(1) (4)	토핑 (팬케이크 시럽, 밀크쉐이크 및 아이스크림용 향첨가 시럽, 유사제품)에만
	E 355-357	아디프산 — 아디페이트	2 000	(1)	파인베이커리용 필링 및 토핑에만
	E 392	로즈메리추출물	100	(41) (46)	소스에만
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	1 500		
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	5 000		파인베이커리 및 디저트용 필링, 토핑 및 코팅에만
	E 416	카라야검	5 000		파인베이커리 및 디저트용 필링, 토핑 및 코팅에만
	E 423	옥테닐호박산변성아라비아검	10 000	아이싱 (icing) 에만	
	E 427	카시아검	2 500		파인베이커리 및 디저트용 필링, 토핑 및 코팅에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	1 000	(1)	
	E 442	암모늄포스파타이드	10 000		코코아 기반 당과류에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000		
	E 475	자당지방산에스테르	2 000		
	E 476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트	5 000		코코아 기반 당과류에만
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	5 000		
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	30 000		크림 이외 휩 디저트 토핑에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	5 000	(1)	
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	
	E 492	소르비탄지방산에스테르	10 000		코코아 기반 당과류에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	적당량		외부 처리용에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	적당량		외부 처리용에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 900	규소수지	10		
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 903	카나우바왁스	500		글레이즈용 제제에만
	E 903	카나우바왁스	200		소형 파인베이커리용 피막제(글레이즈), 초콜릿으로 코팅된
	E 904	쉘락	적당량		글레이즈용 제제에만
	E 905	석유왁스	적당량		외부 처리용에만
	E 907	수소화폴리-1-데센	2 000		글레이즈용 제제에만
	E 950	아세설팜 K	1 000		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 951	아스파탐	2 000		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	250	(51)	향첨가 크림 스프레이, 저열량 및 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	300	(52)	전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	1 000		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	150		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	65		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	3		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만, 향미증진제로써
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)a (49) (50)	전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만
	E 969	어드밴탐	20		전분 기반 당과류, 저열량 및 무가당에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 950	아세설팜 K	500		무가당 당과류에만
	E 951	아스파탐	1 000		무가당 당과류에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	500	(52)	무가당 당과류에만
	E 955	수크랄로스	1 000		무가당 당과류에만
	E 957	토마틴	50		무가당 당과류에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		무가당 당과류에만
	E 960	스테비올배당체	330	(60)	무가당 당과류에만
	E 961	네오탐	32		무가당 당과류에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)a (49) (50)	무가당 당과류에만
	E 969	어드밴탐	10		무가당 당과류에만
	E 950	아세설팜 K	500		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 951	아스파탐	2 000		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	500	(52)	코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	800		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 957	토마틴	50		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	270	(60)	코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	65		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)a (49) (50)	코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 969	어드밴탐	20		코코아 및 건조 과일 기반, 저열량 및 무가당에만
	E 950	아세설팜-K	350		소스에만
	E 951	아스파탐	350		소스에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	160	(52)	소스에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 955	수크랄로스	450		소스에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		소스에만
	E 961	네오탐	12		소스에만
	E 961	네오탐	2		소스에만 향미증진제로써
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)b (49) (50)	소스에만
	E 969	어드밴탐	4		소스에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(5): 향미증진제로써E 214-219: 파라옥시안식향산 (PHB), 최대 300 mg/kg			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(25): 식용색소 E 122, E 155의 양은 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(73): 모든 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 300mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
06	**곡물 및 곡물 가공품**				
06.1	**통곡물, 파쇄 및 플레이크 곡물**				
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	30	(3)	사고 및 보리쌀에만
	E 553b	탤크	적당량		쌀에만
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
06.2	**밀가루 및 기타 제분제품 및 전분**				
06.2.1	**밀가루**				
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 500	(1) (4)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	20 000	(1) (4)	팽창제 혼합밀가루에만
	E 450 (ix)	산성피로인산마그네슘	15 000	(4)(81)	팽창제 혼합밀가루에만
	E 300	비타민C	적당량		
	E 920	L-시스테인	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(81): 인산염류의 총량이 E 338-452의 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
06.2.2	**전분**				
	그룹 1	첨가물			
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	압출, 튀긴, 향첨가 아침식사용 시리얼 제외
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
06.3	**아침식사용 시리얼**				
	그룹 1	첨가물			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		압출, 튀긴, 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	그룹 4	폴리올류	적당량		아침식사용 시리얼 및 곡물 기반 제품, 저열량 및 무가당에만
	E 120	카민산, 카민	200	(53)	과일 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	E 150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	적당량		압출, 튀긴, 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	E 160a	카로틴	적당량		압출, 튀긴, 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20		압출, 튀긴, 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		압출, 튀긴, 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	E 162	비트레드	200	(53)	과일 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	E 163	안토시아닌	200	(53)	과일 향첨가 아침식사용 시리얼에만
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (13)	미리 조리된 시리얼에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	E 475	자당지방산에스테르	10 000		그래놀라형 아침식사용 시리얼에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	5 000	(1)	
	E 950	아세설팜 K	1 200		식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
	E 951	아스파탐	1 000		식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	100	(52)	식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	400		식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 960	스테비올배당체	330	(60)	식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
	E 961	네오탐	32		식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)b (49) (50)	식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	200 000		아침식사용 시리얼 및 곡물 기반 제품, 저열량 및 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	어드밴탐	10		식이섬유 함량 15% 이상, 겨 최소 20% 포함된 아침식사용 시리얼, 저열량 및 무가당에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표시			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(53): E 120, E 162, E 163은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
06.4	**파스타**				
06.4.1	**생파스타**				
	E 270	젖산	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 322	레시틴류	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 334	L-주석산	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
06.4.2	**건조 파스타**				
	그룹 1	첨가물			2009/39/EC에 따른 저단백질 식단을 위한 글루텐 프리 식품 및 파스타에만
06.4.3	**조리 파스타**				
	E 270	젖산	적당량		
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 322	레시틴류	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 334	L-주석산	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
06.4.4	**감자 뇨끼**				
	그룹 1	첨가물			신선 냉장 감자 뇨키 제외
	E 200 – 202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1)	
	E 270	젖산	적당량		신선 냉장 감자 뇨끼에만
	E 304	아스코르빈산지방산에스테르	적당량		신선 냉장 감자 뇨끼에만
	E 330	구연산	적당량		신선 냉장 감자 뇨끼에만
	E 334	L-주석산	적당량		신선 냉장 감자 뇨끼에만
	E 471	글리세린지방산에스테르	적당량		신선 냉장 감자 뇨끼에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
06.4.5	**속을 채운 파스타의 속 (라비올리와 유사)**				
	그룹 1	첨가물			
	E 200–202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	
	E 392	로즈메리추출물	250	(41) (46)	속을 채운 건조 파스타 필링에만 적용기간: 2012년 12월 25일부터
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
06.5	**국수**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	산성피로인산마그네슘	2 000	(4) (81)	
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(81): 인산염류의 총량이 E 338-452의 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
06.6	**배터 (묽은 반죽)**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500		코팅용 배터(반죽)에만
	E 104	퀴놀린옐로우	50	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	35	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	55	(61)	
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	50	(94)	코팅용 배터(반죽)에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	50	(94)	코팅용 배터(반죽)에만
	E 160d	라이코펜	30		코팅용 배터(반죽)에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	12 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	산성피로인산마그네슘	12 000	(4) (81)	
	E 900	규소수지	10		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(81): 인산염류의 총량이 E 338-452의 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
	조리 및 가공된 시리얼				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
06.7	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	폴렌타 (옥수수죽)에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	폴렌타 (옥수수죽)에만
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1)	미리 조리된 시리얼에만
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		즉석조리 쌀에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 472a	글리세린초산지방산에스테르	적당량		즉석조리 쌀에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	4 000	(2)	즉석조리 쌀에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
07	**빵류**				
	빵 및 롤				
	그룹 1	첨가물			7.1.1 및 7.1.2의 제품 제외
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		맥아빵에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	포장된 슬라이스 빵, 호밀빵, 부분적으로 구운, 포장된 소매용 베이커리 제품, 소매용 저열량 빵에만
	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	3 000	(1) (6)	포장된 슬라이스 빵 및 호밀빵에만
	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	2 000	(1) (6)	저열량 빵; 부분적으로 구운 포장된 빵, 포장된 롤, 토티야 및 피타; 포장된 pølsebrød(핫도그빵), 번, 바게트에만
07.1	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	1 000	(1) (6)	포장된 빵에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	20 000	(1) (4)	소다빵에만
	E 450	제이인산류	12 000	(4)	피자, 키시, 타르트 및 유사제품에 쓰이는 냉장, 포장된 효모빵에만
	E 450 (ix)	산성피로인산마그네슘	15 000	(4)(81)	피자 도우 (냉동 및 냉장) 및 '토티야'에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	3 000	(1)	7.1.1 및 7.1.2의 제품 제외
	E 483	스테아릴주석산	4 000		7.1.1 및 7.1.2의 제품 제외
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(6): 프로피온산과 염은 특정 발효 제품을 GMP에 따라 발효하는 과정 중에 잔존할 수 있다			
07.1.1	**다음의 재료만 사용한 빵: 밀가루, 물, 이스트 및 효모, 소금**				
	E 260	빙초산	적당량		
	E 261	초산칼륨	적당량		적용기간: 2013년 2월 6일부터
	E 262	초산나트륨	적당량		
	E 263	초산칼슘	적당량		
	E 270	젖산	적당량		
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		
	E 304	아스코르빈산지방산에스테르	적당량		
	E 322	레시틴류	적당량		
	E 325	젖산나트륨	적당량		
	E 326	젖산칼륨	적당량		
	E 327	젖산칼슘	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 472a	글리세린초산지방산에스테르	적당량		
	E 472d	글리세린지방산에스테르	적당량		
	E 472e	글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	적당량		
	E 472f	글리세린주석산초산지방산에스테르	적당량		
07.1.2	**프랑스 일반 빵(Pain courant français); 신선 밀 빵(Friss búzakenyér), 흰 반갈색 빵(fehér és félbarna kenyerek)**				
	E 260	빙초산	적당량		
	E 261	초산칼륨	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만 적용기간: 2013년 2월 6일부터
	E 262	초산나트륨	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 263	초산칼슘	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 270	젖산	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 304	아스코르빈산지방산에스테르	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 322	레시틴류	적당량		
	E 325	젖산나트륨	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 326	젖산칼륨	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 327	젖산칼슘	적당량		신선 밀빵, 흰빵, 반갈색빵에만
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
07.2	**파인베이커리류**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200	(25)	적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200	(25) (76)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량이나 무가당에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	10		
	E 160d	라이코펜	25		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	수분활성도 0,65 이상에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	건조 비스킷에만
	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	2 000	(1) (6)	포장된 파인베이커리 제품, (밀가루 제과) 수분활성도 0,65 이상류에만
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1)	케이크 믹스에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	20 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	산성피로인산마그네슘	15 000	(4)(81)	
	E 392	로즈메리추출물	200	(41)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
				(46)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	2 000		
	E 432-436	폴리소르베이트류	3 000	(1)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	10 000	(1)	
	E 475	자당지방산에스테르	10 000		
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	5 000		
	E 481-482	스테아릴2젖산	5 000	(1)	
	E 483	스테아릴주석산	4 000		
	E 491-495	소르비탄에스테르	10 000	(1)	
	E 541	산성알루미늄인산나트륨	1 000	(38)	스콘 및 스폰지 제품에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 541	산성알루미늄인산나트륨	400	(38)	대조되는 색으로 잼 및 스프레드 젤리를 펴발라 층을 만든 스폰지 케이크, 향첨가 설탕 페이스트로 감싼 (최대허용량은 스폰지 케이크 부분에만 적용됨)에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		초콜릿 코팅된 작은 파인베이커리 제품 글레이징용으로만
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		초콜릿 코팅된 작은 파인베이커리 제품 글레이징용으로만
	E 903	카나우바왁스	200		초콜릿 코팅된 작은 파인베이커리 제품 글레이징용으로만
	E 904	쉘락	적당량		초콜릿 코팅된 작은 파인베이커리 제품 글레이징용으로만
	E 950	아세설팜 K	2 000		아이스크림 코넷 및 웨이퍼, 무가당에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	800	(52)	아이스크림 코넷 및 웨이퍼, 무가당에만
	E 955	수크랄로스	800		아이스크림 코넷 및 웨이퍼, 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		아이스크림 코넷 및 웨이퍼, 무가당에만
	E 961	네오탐	60		아이스크림 코넷 및 웨이퍼, 무가당에만
	E 950	아세설팜 K	2 000		웨이퍼 종이에만
	E 951	아스파탐	1 000		웨이퍼 종이에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	800	(52)	웨이퍼 종이에만
	E 955	수크랄로스	800		웨이퍼 종이에만
	E 960	스테비올배당체	330	(60)	웨이퍼 종이에만
	E 961	네오탐	60		웨이퍼 종이에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	1 000	(11)b (49) (50)	웨이퍼 종이에만
	E 969	어드밴탐	10		웨이퍼 종이에만
	E 964	폴리글리시톨시럽	300 000		저열량이나 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(6): 프로피온산과 염은 특정 발효 제품을 GMP에 따라 발효하는 과정 중에 잔존할 수 있다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(25): 식용색소 E 122, E 155의 양은 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다			
		(38): 알루미늄으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(76): E 120 코치닐, 카민산, 카민염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 5mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(81): 인산염류의 총량이 E 338-452의 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
08	**육류**				
08.1	**신선육류, 규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 가공용 육류 제외**				
	E 129	식용색소적색제40호	적당량		건강 표시 목적에만
	E 133	식용색소청색제1호	적당량		건강 표시 목적에만
	E 155	브라운 HT	적당량		건강 표시 목적에만
08.2	**규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 가공용 육류**				
	E 100	심황색소	20		미르까즈(소시지)형 제품, 신선 소시지(salsicha fresca), 부티바라(butifarra), 롱가니사(longaniza), 초리조(chorizo)에만
	M81 E 120	카민산, 카민 ◄	100	(66)	곡물 함량 최소 6%인 아침식사용 소시지, 채소 및 곡물 최소 4%를 고기와 섞은 버거용 고기(해당 제품에는 근육과 지방 조직이 분산되도록 고기를 다져서 섬유질이 지방 에멀션을 만들어 일반적인 형태를 잡음),

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					미르까즈형 제품, 신선 소시지(salsicha fresca), 부티바라(butifarra), 롱가니사(longaniza), 초리조(chorizo) 소시지, 케바프체(cevapcici), 플레스카비차(pljeskavice)에만
	E 129	식용색소적색제40호	25		곡물 함량 최소 6%인 아침식사용 소시지, 채소 및 곡물 최소 4%를 고기와 섞은 버거용 고기(해당 제품에는 근육과 지방 조직이 분산되도록 고기를 다져서 섬유질이 지방 에멀션을 만들어 일반적인 형태를 잡음)에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		곡물 함량 최소 6%인 아침식사용 소시지, 채소 및 곡물 최소 4%를 고기와 섞은 버거용 고기(해당 제품에는 근육과 지방 조직이 분산되도록 고기를 다져서 섬유질이 지방 에멀션을 만들어 일반적인 형태를 잡음), 미르까즈형 제품, 신선 소시지(salsicha fresca), 부티바라(butifarra), 롱가니사(longaniza), 초리조(chorizo) 소시지에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	곡물 함량 최소 6%인 아침식사용 소시지, 채소 및 곡물 최소 4%를 고기와 섞은 버거용 고기(해당 제품에는 근육과 지방 조직이 분산되도록 고기를 다져서 섬유질이 지방 에멀션을 만들어 일반적인 형태를 잡음)
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	곡물 함량 최소 6%인 아침식사용 소시지,

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					채소 및 곡물 최소 4%를 고기와 섞은 버거용 고기(해당 제품에는 근육과 지방 조직이 분산되도록 고기를 다져서 섬유질이 지방 에멀션을 만들어 일반적인 형태를 잡음)
	E 160c	파프리카추출물	10		미르까즈(소시지)형 제품, 신선 소시지(salsicha fresca), 부티바라(butifarra), 롱가니사(longaniza), 초리조(chorizo), 패티, 미트볼, 케밥에만
	E 162	Beetroot red	적당량		미르까즈(소시지)형 제품, 신선 소시지 (salsicha fresca), 부티바라(butifarra), 롱가니사(longaniza), 초리조(chorizo)에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	450	(1) (3)	곡물 함량 최소 6%인 아침식사용 소시지, 채소 및 곡물 최소 4%를 고기와 섞은 버거용 고기에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	450	(1) (3)	신선 소시지(salsicha fresca), 롱가니사 (longaniza), 부티바라(butifarra)에만
	E 249-250	아질산염류	150	(7)	lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) 및 golonka peklowana에만
	E 260	빙초산	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 261	초산칼륨	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 262	초산나트륨	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 263	초산칼슘	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 270	젖산	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 300	비타민C	적당량		다짐육(gehakt), 포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		다짐육(gehakt), 포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		다짐육(gehakt), 포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 325	젖산나트륨	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 326	젖산칼륨	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 327	젖산칼슘	적당량		포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 330	구연산	적당량		다짐육(gehakt), 포장된 가공용 신선 다진

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 331	구연산나트륨	적당량		다짐육(gehakt), 포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 332	구연산칼륨	적당량		다짐육(gehakt), 포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 333	구연산칼슘	적당량		다짐육(gehakt), 포장된 가공용 신선 다진 육류 및 첨가물, 소금 이외 다른 재료가 첨가된 가공용 육류
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	아침식사용 소시: 해당 제품에는 근육과 지방 조직이 분산되도록 고기를 다져서 섬유질이 지방 에멀션을 만들어 일반적인 형태를 잡음; 핀란드 회색 소금에 절인 크리스마스 햄, 채소 및 곡물 최소 4%를 고기와 섞은 버거용 고기, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása, Syrová klobása 및 액상 양념으로 처리한 양, 송아지, 소고기 및 액상 조미료 단독 사용 혹은 혼합 조미료를 사용하거나 사용하지 않은 가금육으로 만든 냉동

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					수직회전고기(통구이) 및 슬라이스하거나 다져서 식품업 종사자가 조리하도록 만든 소비용 제품 에만
	E 401	알긴산나트륨	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외에만
	E 402	알긴산칼륨	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외에만
	E 403	알긴산암모늄	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외에만
	E 404	알긴산칼슘	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외
	E 407	카라기난	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외,
	E 407a	가공유케마해초	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외
	E 410	로거스트콩검	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외
	E 412	구아검	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외
	E 413	트라가칸스검	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외
	E 415	잔탄검	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki 제외
	E 500	탄산나트륨	적당량		가공용 가금육, mici, bifteki, soutzoukaki, kebap, seftalia, ćevapčići, pljeskavice에만
	E 553b	탤크	적당량		소시지 표면처리용으로만
	E 1414	아세틸인산이전분	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					슬라이스 또는 가공하여 결합. gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap and seftalia 에만
	E 1442	히드록시프로필 인산이전분	적당량		성분이 주입된 제제; 다르게 가공한 부분으로 구성된 가공용 육류; 다지거나 슬라이스 또는 가공하여 결합. gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap and seftalia 에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로 표시			
		(66): E 120 코치닐, 카민산, 카민의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
08.3	**육류가공품**				
08.3.1	**비열처리 육류가공품**				
	그룹 1	첨가물			
	E 100	심황색소	20		소시지에만
	E 100	심황색소	적당량		파스트르마(pasturmas)에만
	E 101	비타민B2	적당량		파스트르마(pasturmas)에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	15		소브라사다(sobrasada)에만
	E 120	카민산, 카민	50		다음과 같은 전통적인 염장 돼지 내장 및

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					소고기 특수부위: 돼지 사타구니, 돼지꼬리, 돼지족발, 소고기 윗등심. 해당 제품은 탈염 및 조리 후 판매
	E 120	카민산, 카민	100		소시지에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	카민산, 카민	100	(66)	소시지에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 120	카민산, 카민	200		초리조(chorizo) 소시지, 살치촌(salchichon)에만
	E 120	카민산, 카민	적당량		파스트르마(pasturmas)에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	카민산, 카민	적당량	(66)	파스트르마(pasturmas)에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 124	식용색소적색제102호	50		초리조(chorizo) 소시지, 살치촌(salchichon)에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		소시지에만
	E 160a	카로틴	20		소시지에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	초리조(chorizo) 소시지, 살치촌(salchichon), 파스트르마(pasturmas) 및 소브라사다(sobrasada)에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	초리조(chorizo) 소시지, 살치촌(salchichon), 파스트르마(pasturmas) 및 소브라사다(sobrasada)에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	10		소시지에만
	E 162	비트레드	적당량		소시지에만
	E 200-219	소브산-소브산칼륨; 안식향산 – 안식향산염류; 파라옥시안식향산	적당량	(1) (2)	건조 육류 제품 표면처리에만
	E 235	나타마이신	1	(8)	건조 큐어링 소시지 표면처리에만
	E 249-250	아질산염류	150	(7)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 251-252	질산류	150	(7)	
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (13)	건조 육류에만
	E 315	에리토브산	500	(9)	큐어링 또는 보존처리한 제품에만
	E 316	에리토브산나트륨	500	(9)	큐어링 또는 보존처리한 제품에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	E 392	로즈메리추출물	100	(46)	건조 소시지에만
	E 392	로즈메리추출물	15	(46)	지방 함량 10% 미만 육류에만, 건조 소시지 제외
	E 392	로즈메리추출물	150	(41) (46)	지방 함량 10% 이상 육류에만, 건조 소시지 제외
	E 392	로즈메리추출물	150	(46)	건조 육류에만
	E 553b	탤크	적당량		소시지 표면처리용으로만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	5		향미증진제로써
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로 표시			
		(8): mg/dm^2 표면, 5 mm 깊이에서 나타나지 않아야 함			
		(9): E 315, E 316은 개별적으로 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 에리토브산으로서 표현됨			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(66) : E 120 코치닐, 카민산, 카민염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
08.3.2	**열처리 육류가공품**				
	그룹 1	첨가물			푸아그라, 푸아그라 전체, 푸아그라 부분, 거위 간(Libamáj), 거위 간 전체, 거위 간 제외
	E 100	심황색소	20		소시지, 파테 및 테린에만
	E 120	카민산, 카민	100		소시지, 파테 및 테린에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	카민산, 카민	100	(66)	소시지, 파테 및 테린에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 129	식용색소적색제40호	25		런천미트(luncheon meat)에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		소시지, 파테 및 테린에만
	E 160a	카로틴	20		소시지, 파테 및 테린에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	소시지, 파테, 테린 및 런천미트에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	소시지, 파테, 테린 및 런천미트에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	10		소시지, 파테 및 테린에만
	E 162	비트레드	적당량		소시지, 파테 및 테린에만
	E 200-202; E 214-219	소브산-소브산칼륨; 파라옥시안식향산	1 000	(1) (2)	파테에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	아스픽에만
	E 200-219	소브산-소브산칼륨, 안식향산 – 안식향산염류; 파라옥시안식향산	적당량	(1) (2)	건조 육류 제품 표면처리에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	아스픽에만
	E 235	나타마이신	1	(8)	건조 큐어링 소시지 표면처리에만
	E 243	라우릭아르기네이트에틸에스테르	160		유화된 소시지, 훈제 소시지, 간 페이스트 제외

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 249-250	아질산염류	150	(7) (59)	살균 육류 제품 제외
	E 249-250	아질산염류	100	(7) (58) (59)	살균 육류 제품에만
	E 300	비타민C	적당량		푸아그라, 푸아그라 전체, 푸아그라 부분, 거위 간(Libamáj), 거위 간 전체, 거위 간 제외
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		푸아그라, 푸아그라 전체, 푸아그라 부분, 거위 간(Libamáj), 거위 간 전체, 거위 간 제외
	E 315	에리토브산	500	(9)	큐어링 육류 제품 및 보존처리한 육류 제품
	E 316	에리토브산나트륨	500	(9)	큐어링 육류 제품 및 보존처리한 육류 제품
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (13)	건조 육류에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	푸아그라, 푸아그라 전체, 푸아그라 부분, 거위 간(Libamáj), 거위 간 전체, 거위 간 제외
	E 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	250		거위 간, 거위 간 전체, 거위 간 부분에만
	E 392	로즈메리추출물	15	(46)	지방 함량 10% 미만 육류에만, 건조 소시지 제외
	E 392	로즈메리추출물	150	(41) (46)	지방 함량 10% 이상 육류에만, 건조 소시지 제외
	E 392	로즈메리추출물	100	(46)	건조 소시지에만
	E 392	로즈메리추출물	150	(46)	건조 육류에만
	E 427	카시아검	1 500		
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1), (41)	푸아그라, 푸아그라 전체, 푸아그라 부분, 거위 간(Libamáj), 거위 간 전체, 거위 간 제외
	E 481-482	스테아릴2젖산	4 000	(1)	다지거나 조각낸 육류 캔제품
	E 553b	탤크	적당량		소시지 표면처리용으로만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	5		향미증진제로써, 푸아그라, 푸아그라 전체, 푸아그라 부분, 거위 간(Libamáj), 거위 간 전체, 거위 간 제외
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로 표시			
		(8): mg/dm^2 표면, 5 mm 깊이에서 나타나지 않아야 함			
		(9): E 315, E 316은 개별적으로 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 에리토브산으로서 표현됨			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(58): Fo-value 3은 121°C에서 3분 가열에 해당 (각 1 000캔에 10억 개의 포자의 박테리아 부하를 1 000캔에 1개의 포자로 감소)			
		(59): 저산성 환경에서 아질산염이 자연스럽게 변화하여 생긴 아질산염은 몇몇 열처리한 식육가공품에 잔존할 수 있다			
		(66): E 120 코치닐, 카민산, 카민의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
08.3.3	**육류 케이싱, 코팅, 데코레이션**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		파스트르마(pasturmas) 식용 코팅 제외
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500		파스트르마(pasturma) 식용 코팅을 제외한 장식용 코팅에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500	(78)	파스트르마(pasturma) 식용 코팅을 제외한

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					장식용 코팅에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	적당량		식용 케이싱에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	적당량	(78)	식용 케이싱에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 100	심황색소	적당량		파스트르마(pasturma) 식용 코팅에만
	E 101	비타민B2	적당량		파스트르마(pasturma) 식용 코팅에만
	E 120	카민산, 카민	적당량		파스트르마(pasturma) 식용 코팅에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	카민산, 카민	적당량	(78)	파스트르마(pasturma) 식용 코팅에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	50	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	50	(94)	
	E 104	퀴놀린옐로우	50	(61)	파스트르마(pasturma) 식용 코팅을 제외한 장식용 코팅에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	35	(61)	파스트르마(pasturma) 식용 코팅을 제외한 장식용 코팅에만
	E 124	식용색소적색제102호	55	(61)	파스트르마(pasturma) 식용 코팅을 제외한 장식용 코팅에만
	E 160d	라이코펜	500		파스트르마(pasturma) 식용 코팅을 제외한 장식용 코팅에만
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(62)	식용 케이싱에만
	E 160d	라이코펜	30		식용 케이싱에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	적당량		수분활성도 0,6 이상 콜라겐 기반 케이싱에만
	E 200-202;	소브산-소브산칼륨; 파라옥시안식향산	1 000	(1) (2)	육류 제품의 젤리 코팅(조리된, 큐어링 및

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 214-219				건조에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	4 000	(1) (4)	육류 글레이징에만
	E 339	인산나트륨	12 600	(4) (89)	소시지 천연 케이싱에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(62): E 104와 그룹 Ⅲ 식용색소의 총량은 그룹 Ⅲ에 해당하는 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
		(78): E 120 코치닐, 카민산, 카민염류의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 10mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(89): 최종제품에 캐리오버된 양이 250mg/kg을 넘지 않아야 한다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
08.3.4	**아질산염 및 질산염에 대한 특정 규정에 따라 전통적인 방식으로 큐어링한 육류가공품**				
08.3.4.1	**전통 습염법 처리 육류가공품 (아질산염 및/또는 질산염, 소금 및 기타 성분을 포함하는 염지액으로 염지한 육류가공품)**				
	E 249-250	아질산염류	175	(39)	윌트셔베이컨(Wiltshire bacon) 및 유사제품: 육류에 큐어링 용액 주입 후 3-5일간 담금 큐어링. 침지 염장 용액은 미생물 스타터 배양 포함함.
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	윌트셔베이컨(Wiltshire bacon) 및 유사제품: 육류에 큐어링 용액 주입 후 3-5일간 담금 큐어링. 침지 염장 용액은 미생물 스타터 배양 포함함.
	E 249-250	아질산염류	100	(39)	윌트셔베이컨(Wiltshire bacon) 및

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					유사제품: 육류에 큐어링 용액 주입 후 3-5일간 담금 큐어링. 침지 염장 용액은 미생물 스타터 배양 포함함.
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	윌트셔베이컨(Wiltshire bacon) 및 유사제품: 육류에 큐어링 용액 주입 후 3-5일간 담금 큐어링. 침지 염장 용액은 미생물 스타터 배양 포함함.
	E 249-250	아질산염류	175	(39)	분활성도 높은 경우에만
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	분활성도 높은 경우에만
	E 249-250	아질산염류	50	(39)	큐어링한 혀에만: 최소 4일간 담금 큐어링 및 미리 조리됨
	E 251-252	질산류	10	(39) (59)	큐어링한 혀에만: 최소 4일간 담금 큐어링 및 미리 조리됨
	E 249-250	아질산염류	150	(7)	kylmâsavustettu poronliha / kallrökt renkött: 육류에 큐어링 용액 주입 후 담금 큐어링. 큐어링 기간은 14일-21일이며, 4-5주간 냉연 숙성함
	E 251-252	질산류	300	(7)	kylmâsavustettu poronliha / kallrökt renkött: 육류에 큐어링 용액 주입 후 담금 큐어링. 큐어링 기간은 14일-21일이며, 4-5주간 냉연 숙성함
	E 249-250	아질산염류	150	(7)	베이컨, 베이컨 필릿(filet de bacon) 및 유사제품: 5-7 °C에서 4-5일간 큐어링, 22

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					°C에서 일반적으로 24-40시간 숙성, 가능하면 20-25 °C에서 24시간 훈연, 12-14 °C에서 3-6주간 저장
	E 251-252	질산류	250	(7) (40) (59)	베이컨, 베이컨 필릿(filet de bacon) 및 유사제품: 5-7 °C에서 4-5일간 큐어링, 22 °C에서 일반적으로 24-40시간 숙성, 가능하면 20-25 °C에서 24시간 훈연, 12-14 °C에서 3-6주간 저장
	E 249-250	아질산염류	50	(39)	rohschinken, nassgepökelt 및 유사제품: 육류 조각의 형태와 무게에 따라 kg당 약 2일간 큐어링하고, 안정화/숙성
	E 251-252	질산류	250	(39)	rohschinken, nassgepökelt 및 유사제품: 육류 조각의 형태와 무게에 따라 kg당 약 2일간 큐어링하고, 안정화/숙성
		(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로 표시			
		(39): 최대 잔류량은 제조의 마지막 공정 시의 수치이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로서 표시			
		(40): 아질산염을 첨가하지 않은 것			
		(59): 저산성 환경에서 아질산염이 자연스럽게 변화하여 생긴 아질산염은 몇몇 열처리한 식육가공품에 잔존할 수 있다			
08.3.4.2	**전통 건염법 처리 육류가공품 (건염법은 아질산염 및/또는 질산염, 소금 및 기타 성분을 포함하는 염지 혼합물을 건조 육류 표면에 바른 후 안정화/숙성 기간을 거침)**				
	E 249-250	아질산염류	175	(39)	건조 큐어링한 베이컨 및 유사제품: 건조 큐어링하고 최소 4일간 숙성
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	건조 큐어링한 베이컨 및 유사제품: 건조 큐어링하고 최소 4일간 숙성

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 249-250	아질산염류	100	(39)	건조 큐어링한 햄 및 유사제품: 건조 큐어링하고 최소 4일간 숙성
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	건조 큐어링한 햄 및 유사제품: 건조 큐어링하고 최소 4일간 숙성
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina 및 유사제품: 건조 큐어링, 안정화 기간 최소 10일, 숙성 기간 최소 45일
	E 249-250	아질산염류	100	(39)	presunto, presunto da pa, paio do lombo 및 유사제품: 10-15일간 건조 큐어링하고 30-45일간 안정화, 최소 2개월 성숙; jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina 및 유사제품: 건조 큐어링, 안정화 기간 최소 10일, 숙성 기간 최소 45일
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	presunto, presunto da pa, paio do lombo 및 유사제품: 10-15일간 건조 큐어링하고 30-45일간 안정화, 최소 2개월 숙성
	E 251-252	질산류	250	(39) (40) (59)	jambon sec, jambon sel 및 기타 유사 건조 큐어링 제품: 3일+kg당 1일간 건조 큐어링하고 염장 후 1개월, 숙성 기간 45일에서 18개월
	E 249-250	아질산염류	50	(39)	rohschinken, trockengepökelt 및 유사제품: 육류 조각의 형태와 무게에 따라 약

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					10일-14일간 큐어링하고 안정화/숙성
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	rohschinken, trockengepökelt 및 유사제품: 육류 조각의 형태와 무게에 따라 약 10일-14일간 큐어링하고 안정화/숙성
		(39): 최대 잔류량은 제조의 마지막 공정 시의 수치이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로서 표시			
		(40): 아질산염을 첨가하지 않은 것			
		(59): 저산성 환경에서 아질산염이 자연스럽게 변화하여 생긴 아질산염은 몇몇 열처리한 식육가공품에 잔존할 수 있다			
08.3.4.3	**기타 전통적인 방식으로 염지한 육류가공품 (습염법과 건염법을 혼합하거나, 아질산염 및/또는 질산염이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입)**				
	E 249-250	아질산염류	50	(39)	스페인 햄 : rohschinken, trocken-/nasgepökelt 및 유사 제품만 해당 : 건식, 경화 및 침지 경화를 함께 사용(경화 용액 주입 없이). 육류 부분의 모양과 무게에 따라 약 14~35일 동화 경화 후 안정화/숙성
	E 251-252	질산류	250	(39) (59)	스페인 햄 : rohschinken, trocken-/nasgepökelt 및 유사 제품만 해당 : 건식, 경화 및 침지 경화를 함께 사용(경화 용액 주입 없이). 육류 부분의 모양과 무게에 따라 약 14~35일 동화 경화 후 안정화/숙성
	E 249-250	아질산염류	50	(39)	젤화 송아지 및 머릿고기(brisket): 큐어링 용액 주입 최소 2일 후 끓는 물에 최대 3시간 조리
	E 251-252	질산류	10	(39) (59)	젤화 송아지 및 머릿고기(brisket): 큐어링 용액 주입 최소 2일 후 끓는 물에 최대

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					3시간 조리
	E 251-252	질산류	300	(40) (7)	rohwürste(salami, kantwurst): 최소 4주간 숙성, 수분/단백질 비율 1,7 미만
	E 251-252	질산류	250	(40) (7) (59)	Slachichon y chorizo traducionales de larga curacion 및 유사제품: 최소 30일 숙성
	E 249-250	아질산염류	180	(7)	vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás 및 유사제품: 70°C에서 조리하여 8일-12일간 건조 및 훈연 과정을 거친 제품. 발효 제품은 14일-30일간 3단계 발효 후 훈연
	E 251-252	질산류	250	(40) (7) (59)	saucissons sec 및 유사제품: 아질산염 첨가하지 않은 숙성 건조 소시지. 18-22°C 혹은 더 낮은 온도(10-12°C)에서 숙성, 최소 3주 숙성. 수분/단백질 비율은 1,7 미만
		(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로 표시			
		(39): 최대 잔류량은 제조의 마지막 공정 시의 수치이며 $NaNO_2$ 또는 $NaNO_3$로서 표시			
		(40): 아질산염을 첨가하지 않은 것			
		(59): 저산성 환경에서 아질산염이 자연스럽게 변화하여 생긴 아질산염은 몇몇 열처리한 식육가공품에 잔존할 수 있다			
09	**어류 및 수산가공품**				
09.1	**비가공 어류 및 수산가공품**				
09.1.1	**비가공 생선**				
	그룹 4	폴리올류	적당량		냉동 및 급속냉동 비가공 어류에만,

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					감미료용 이외
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		
	E 315	에리토브산	1 500	(9)	냉동 및 급속냉동 붉은 어류에만
	E 316	에리토브산나트륨	1 500	(9)	냉동 및 급속냉동 붉은 어류에만
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	냉동 및 급속냉동 어류 필릿에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(9): E 315, E 316은 개별 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 에리토브산으로서 표현됨			
	비가공 연체류 및 갑각류				
	그룹 4	폴리올류	적당량		냉동 및 급속냉동 비가공 갑각류, 연체동물류 및 두족류에만; 감미료용 이외
09.1.2	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	150	(3) (10)	신선, 냉동 및 급속냉동 갑각류, 두족류; 보리새우과, 대롱수염새우과, 아리스테우스과 (Aristaeidae) 갑각류, kg당 최대 80마리에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3) (10)	보리새우과, 대롱수염새우과, 아리스테우스과 (Aristaeidae) 갑각류, kg당 80-120마리에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	300	(3) (10)	보리새우과, 대롱수염새우과, 아리스테우스과 (Aristaeidae) 갑각류, kg당 120마리 이상에만
	E 300	비타민C	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 302	아스코브산칼슘	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	냉동 및 급속냉동 연체동물류 및 갑각류에만
	E 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	(75)		냉동 및 급속냉동 갑각류에만
	E 586	4-헥실레소시놀	2	(90)	신선, 냉동 및 급속냉동 갑각류에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(10): 최대허용치는 식용 부분에만 해당			
		(90): 고기 속에 잔류한 양			
09.2	**가공 생선 및 수산가공품, 연체류 및 갑각류 포함**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		수리미 및 유사제품, 명태(Theragra chalcogramma), 대구(Pollachius virens), 청어(Clupea harengus) 기반 연어 대체품에만
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500	(84)	수리미 및 유사제품, 명태(Theragra chalcogramma), 대구(Pollachius virens), 청어(Clupea harengus) 기반 연어 대체품에만
	E 100	심황색소	100	(35)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트
	E 101	비타민B2	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 102	식용색소황색제4호	100	(35)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	200	(63)	명태(Theragra chalcogramma), 대구(Pollachius virens), 청어(Clupea harengus) 기반 연어 대체품에만
	E 120	카민산, 카민	100	(35) (85)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	100	(35)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 124	식용색소적색제102호	200	(63)	명태(Theragra chalcogramma), 대구(Pollachius virens), 청어(Clupea harengus) 기반 연어 대체품에만
	E 140	클로로필류	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 142	그린 S	100	(35)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 151	브릴리언트블랙 PN	100	(35)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 153	식물성 활성탄	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 160a	카로틴	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	10	(94)	훈연 어류에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	30	(94)	수리미 및 유사제품, 연어 대체품에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	10	(94)	훈연 어류에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	30	(94)	수리미 및 유사제품, 연어 대체품에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 160e	β-아포-8′-카로티날 (C 30)	100	(35)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 161b	루테인	100	(35)	어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 162	비트레드	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 163	안토시아닌	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 170	탄산칼슘	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 171	이산화티타늄	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 172	산화철 및 수산화물	적당량		어류 페이스트 및 갑각류 페이스트에만
	E 100	심황색소	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 101	비타민B2	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 102	식용색소황색제4호	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 120	카민산, 카민	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 129	식용색소적색제40호	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 140	클로로필류	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 142	그린 S	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 151	브릴리언트블랙 PN	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 153	식물성 활성탄	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 155	브라운 HT	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 160a	카로틴	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 160e	β-아포-8′-카로티날 (C 30)	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 161b	루테인	250	(36)	미리 조리된 갑각류에만
	E 162	비트레드	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 163	안토시아닌	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 171	이산화티타늄	적당량		미리 조리된 갑각류에만
	E 100	심황색소	100	(37)	훈연 어류에만
	E 101	비타민B2	적당량		훈연 어류에만
	E 102	식용색소황색제4호	100	(37)	훈연 어류에만
	E 120	카민산, 카민	100	(37)	훈연 어류에만
	E 141	클로로필 구리복합체	적당량		훈연 어류에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 151	브릴리언트블랙 PN	100	(37)	훈연 어류에만
	E 153	식물성 활성탄	적당량		훈연 어류에만
	E 160a	카로틴	적당량		훈연 어류에만
	E 160b	안나토색소 (빅신, 노르빅신)	10		훈연 어류에만
	E 160c	파프리카추출물, 캡산틴, 캡소루빈	적당량		훈연 어류에만
	E 160e	β-아포-8′-카로티날 (C 30)	100	(37)	훈연 어류에만
	E 171	이산화티타늄	적당량		훈연 어류에만
	E 172	산화철 및 수산화물	적당량		훈연 어류에만
	E 163	안토시아닌	적당량	(37)	훈연 어류에만
	E 160d	라이코펜	10		명태(Theragra chalcogramma), 대구 (Pollachius virens), 청어(Clupea harengus) 기반 연어 대체품에만
	E 160d	라이코펜	30		어류 및 갑각류 페이스트, 미리 조리된 갑각류, 수리미, 훈연 어류에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	아스픽
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	200	(1) (2)	염장, 건조 어류
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	2 000	(1) (2)	반보존처리한 어류 및 수산가공품, 갑각류, 연체동물류, 수리미 포함, 어류/갑각류 페이스트: 조리된 갑각류 및 연체동물류에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	6 000	(1) (2)	조리된 갈색새우(Crangon crangon), 곰새우(Crangon vulgaris)에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	1 000	(1) (2)	조리된 갑각류와 연체동물에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	1 500	(1) (2)	조리된 절인 새우에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3) (10)	조리된 갑각류 및 두족류에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	135	(3)	조리된 보리새우과, 대롱수염새우과,

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
				(10)	아리스테우스과(Aristaeidae) 갑각류에만, kg당 최대 80마리
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	180	(3) (10)	조리된 보리새우과, 대롱수염새우과, 아리스테우스과(Aristaeidae) 갑각류에만, kg당 80-120마리
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	건조 염장 '대구과' 어류에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	270	(3) (10)	조리된 보리새우과, 대롱수염새우과, 아리스테우스과(Aristaeidae) 갑각류에만, kg당 120마리 이상
	E 251-252	질산류	500		절인 청어, 작은 청어에만
	E 315	에리토브산	1 500	(9)	보존처리한, 반보존처리한 어류 제품에만
	E 316	에리토브산나트륨	1 500	(9)	어류 및 수산가공품, 지방 함량이 10% 미만인 연체동물류에만, 갑각류 포함
	E 392	로즈메리추출물	15	(46)	어류 및 수산가공품에만, 지방 함량이 10% 미만인 연체동물류에만, 갑각류 포함
	E 392	로즈메리추출물	150	(41) (46)	염장 대구과 어류에만, 최소 18% 농도의 소금물 주입/염장한 후 건조 염장 처리 적용기간: 2013년 12월 31일부터
	E 450	제이인산류	5 000	(4), (79)	염장 대구과 어류에만, 최소 18% 농도의 소금물 주입/염장한 후 건조 염장 처리 적용기간: 2013년 12월 31일부터
	E 451	제삼인산류	5 000	(4), (79)	염장 대구과 어류에만, 최소 18% 농도의 소금물 주입/염장한 후 건조 염장 처리 적용기간: 2013년 12월 31일부터
	E 452	다중인산	5 000	(4),	염장 대구과 어류에만, 최소 18% 농도의

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
				(79)	소금물 주입/염장한 후 건조 염장 처리 적용기간: 2013년 12월 31일부터
	E 950	아세설팜 K	200		새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 951	아스파탐	300		새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	160		새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 955	수크랄로스	120		새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	30		새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 960	스테비올배당체	200	(60)	새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 961	네오탐	10		새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	200	(11)a	새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 969	어드밴탐	3		새콤달콤한 보존처리, 반보존처리한 어류 및 마리네이드한 어류, 갑각류, 연체동물류에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	갑각류 통조림; 수리미 및 유사제품에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	어류 및 갑각류 페이스트, 냉동 가공 및 급속냉동 연체동물류, 갑각류에만
	E 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	75		캔포장(통조림), 병포장된 어류, 갑각류,

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					연체동물류에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(9): E 315, E 316은 개별 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 에리토브산으로서 표현됨			
		(10): 최대허용치는 식용 부분에만 해당			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(35): E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(36): E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(37): E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e을 단독 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(63): E 110, E 124와 그룹 Ⅲ 식용색소의 총량은 그룹 Ⅲ의 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
		(79): 해당 최대허용치는 E 450, E 451, E 452가 단독 또는 혼합하여 사용된 총량에 적용된다			
		(84): E 120 코치닐, 카민산, 카민염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 4mg/kg. 이 법칙에도 불구하고 연어대체식품의 최대허용치는 5.5mg/kg이다. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(85): E 120 코치닐, 카민산, 카민염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 2mg/kg.(생선페이스트에만) 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
09.3	**어란**				
	그룹 1	첨가물			가공 어란에만
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		철갑상어 알 (캐비어) 제외
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(86)	철갑상어 알 (캐비어) 제외
	E 104	퀴놀린옐로우	200	(61)	철갑상어 알 (캐비어) 제외
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	200	(61)	철갑상어 알 (캐비어) 제외
	E 123	식용색소적색제2호	30		철갑상어 알 (캐비어) 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 123	식용색소적색제2호	30	(68)	철갑상어 알 (캐비어) 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 124	식용색소적색제102호	200	(61)	철갑상어 알 (캐비어) 제외
	E 160d	라이코펜	30		철갑상어 알 (캐비어) 제외
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	2 000	(1) (2)	반보존처리한 어류 제품, 어란 제품 포함
	E 284	붕산	4 000	(54)	철갑상어 알 (캐비어)에만
	E 285	붕사	4 000	(54)	철갑상어 알 (캐비어)에만
	E 315	에리토브산	1 500	(9)	보존처리한, 반보존처리한 어류 제품에만
	E 316	에리토브산나트륨	1 500	(9)	보존처리한, 반보존처리한 어류 제품에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(9): E 315, E 316은 개별 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 에리토브산으로서 표현됨			
		(54): 붕산으로 표시			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(68): E 123 아마란스 그레인의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 10mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용 불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(86): E 120 코치닐, 카민산, 카민염류의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 3mg/kg. 이 법칙에도 불구하고 저온 살균 제품의 최대허용치는 50mg/kg이다. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
10	**알 및 알가공품**				
10.1	**비가공 알**				
	부록Ⅱ Part B 1에 수록된 식용색소는 난각에 장식용 색깔을 입히거나 규정 (EC) No 589/ 2008에서 명시한 대로 도장을 찍는 데 사용할 수 있다. 적용기간: 2014년 7월 31일까지				
	부록Ⅱ Part B 1에 수록된 식용색소는 난각에 장식용 색깔을 입히거나 규정 (EC) No 589/ 2008에서 명시한 대로 도장을 찍는 데 사용할 수 있다. (77) 적용기간: 2014년 8월 1일부터				
	(77): 모든 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 '적당량'. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다				
10.2	**알가공품**				
	이 부록 Part B 1에 수록된 식용색소는 난각에 장식용 색깔을 입히는 데 사용할 수 있다. 적용기간: 2014년 7월 31일까지				
	이 부록 Part B 1에 수록된 식용색소는 난각에 장식용 색깔을 입히는 데 사용할 수 있다. (77) 적용기간: 2014년 8월 1일부터				
	그룹 1	첨가물			
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	탈수, 농축한 냉동 및 급속냉동 알가공품에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	5 000	(1) (2)	액상 알가공품 (난백, 난황, 전란)에만
	E 234	니신	6,25		저온살균된 액상 알가공품 (난백, 난황, 전란)에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	10 000	(1) (4)	액상 알가공품 (난백, 난황, 전란)에만
	E 392	로즈메리추출물	200	(46)	
	E 475	자당지방산에스테르	1 000		
	E 520-523	황산알루미늄	30	(1)	알 난백에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
				(38)	적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 520	황산알루미늄	25	(38)	거품용 난백액 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 553b	탤크	5 400		껍질 벗기지 않고 채색한 삶은 알 표면에만 적용기간: 2012년 8월 13일부터
	E 903	카나우바왁스	3 600		껍질 벗기지 않고 채색한 삶은 알 표면에만 적용기간: 2012년 8월 13일부터
	E 904	쉘락	적당량		껍질 벗기지 않고 채색한 삶은 알에만 적용기간: 2012년 8월 13일부터
	E 1505	구연산트리에틸	적당량		건조 난백에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(38): 알루미늄으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(77): 모든 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 '적당량'. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
11	**설탕, 시럽, 꿀 및 식탁용 감미료**				
	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽				
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	10	(3)	설탕에만, 포도당 시럽 제외
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	20	(3)	포도당 시럽에만, 탈수 여부 관계없음
11.1	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	10 000	(4)	건조 분말 식품
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	적당량	(1)	정제형 식품 및 코팅된 정제형에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	적당량	(1)	정제형 식품 및 코팅된 정제형에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	건조 분말 식품에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	건조 분말 식품에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
11.2	**기타 설탕 및 시럽**				
	그룹 1	첨가물			
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	40	(3)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	70	(3)	트리클 및 당밀에만
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
11.3	**지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀**				
11.4	**식탁용 감미료**				
11.4.1	**식탁용 액상 감미료**				
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 950	아세설팜 K	적당량		
	E 951	아스파탐	적당량		
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	적당량		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	적당량		
	E 955	수크랄로스	적당량		
	E 957	토마틴	적당량		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 960	스테비올배당체	QS	(60)	
	E 961	네오탐	적당량		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	적당량		
	E 200-219	소브산-소브산칼륨; 안식향산 – 안식향산염류; 파라옥시안식향산	500	(1) (2)	수분 함량 75%이상인 경우에만
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 407	카라기난	적당량		
	E 410	로거스트콩검	적당량		
	E 412	구아검	적당량		
	E 413	트라가칸스검	적당량		
	E 414	아라비아검	적당량		
	E 415	잔탄검	적당량		
	E 418	젤란검	적당량		
	E 422	글리세린	적당량		
	E 440	펙틴	적당량		
	E 460 (i)	결정셀룰로스, 셀룰로오스	적당량		
	E 463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량		
	E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량		
	E 465	에틸셀룰로오스, 메틸셀룰로오스	적당량		
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	적당량		
	E 500	탄산나트륨	적당량		
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
	E 640	글리신과 이의 나트륨염	적당량		
	E 969	어드밴탐	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
	식탁용 분말 감미료				
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 950	아세설팜 K	적당량		
	E 951	아스파탐	적당량		
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	적당량		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	적당량		
	E 955	수크랄로스	적당량		
	E 957	토마틴	적당량		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	적당량		
	E 960	스테비올배당체	QS	(60)	
	E 961	네오탐	적당량		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	적당량		
	E 327	젖산칼슘	적당량		
11.4.2	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 336	주석산칼륨	적당량		
	E 341	인산칼슘	적당량		
	E 407	카라기난	적당량		
	E 410	로거스트콩검	적당량		
	E 412	구아검	적당량		
	E 413	트라가칸스검	적당량		
	E 414	아라비아검	적당량		
	E 415	잔탄검	적당량		
	E 418	젤란검	적당량		
	E 440	펙틴	적당량		
	E 460	셀룰로오스	적당량		
	E 461	메틸셀룰로오스	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량		
	E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량		
	E 465	에틸셀룰로오스, 메틸셀룰로오스	적당량		
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	적당량		
	E 468	가교카복시메틸셀룰로스나트륨	50 000		
	E 500	탄산나트륨	적당량		
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000	(1)	적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
	E 576	글루콘산나트륨	적당량		
	E 577	글루콘산칼륨	적당량		
	E 578	글루콘산칼슘	적당량		
	E 640	글리신과 이의 나트륨염	적당량		
	E 969	어드밴탐	적당량		
	E 1200	폴리덱스트로스	적당량		
	E 1521	폴리에틸렌글리콜	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
11.4.3	**식탁용 정제 감미료**				
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 950	아세설팜 K	적당량		
	E 951	아스파탐	적당량		
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	적당량		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	적당량		
	E 955	수크랄로스	적당량		
	E 957	토마틴	적당량		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 960	스테비올배당체	QS	(60)	
	E 961	네오탐	적당량		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	적당량		
	E 296	사과산	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 334	L-주석산	적당량		
	E 336	주석산칼륨	적당량		
	E 414	아라비아검	적당량		
	E 440	펙틴	적당량		
	E 460	셀룰로오스	적당량		
	E 460 (i)	결정셀룰로스, 셀룰로오스	적당량		
	E 460(ii)	분말셀룰로스	적당량		
	E 461	메틸셀룰로오스	적당량		
	E 463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량		
	E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량		
	E 465	에틸셀룰로오스, 메틸셀룰로오스	적당량		
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	적당량		
	E 468	가교카복시메틸셀룰로스나트륨	50 000		
	E 470a	포타슘칼슘염지방산나트륨	적당량		
	E 470b	마그네슘염지방산	적당량		
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	적당량		
	E 500	탄산나트륨	적당량		
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	적당량		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	적당량		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 575	글루코노-δ-락톤	적당량		
	E 576	글루콘산나트륨	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 577	글루콘산칼륨	적당량		
	E 578	글루콘산칼슘	적당량		
	E 640	글리신과 이의 나트륨염	적당량		
	E 641	L-루신	50 000		
	E 969	어드밴탐	적당량		
	E 1200	폴리덱스트로스	적당량		
	E 1201	폴리비닐피롤리돈	적당량		
	E 1202	폴리비닐폴리피로리돈	적당량		
	E 1521	폴리에틸렌글리콜	적당량		
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
12	**소금, 향신료, 수프, 소스, 샐러드 및 단백질제품**				
12.1	**소금 및 소금 대체제품**				
12.1.1	**소금**				
	E 170	탄산칼슘	적당량		
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	페로시안 화합물	20	(1) (57)	
	E 500	탄산나트륨	적당량		
	E 504	탄산마그네슘	적당량		
	E 511	염화마그네슘	적당량		바다소금에만
	E 530	산화마그네슘	적당량		
	E 534	타르타르산철	110	(92)	
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	10 000		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	10 000		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 554	실리코알루민산나트륨	20 mg/kg 치즈에	(38)	식품 유형 01.7.2의 숙성 치즈 표면 처리용

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
			캐리오버		소금에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(57): 무수페로시아나이드칼륨으로서 표현된 최대허용치			
		(38): 알루미늄으로 표시			
		(92): 건조중량으로 표현			
12.1.2	**소금 대체제품**				
	그룹 1	첨가물			
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	10 000	(1) (4)	
	E 534	타르타르산철	110	(92)	
	E 535-538	페로시안 화합물	20	(1) (57)	
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	20 000		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	20 000		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 620-625	L-글루탐산 — 글루탐산염류	적당량		
	E 626-635	리보뉴클레오티드	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(57): 무수페로시아나이드칼륨으로서 표현된 최대허용치			
		(92): 건조중량으로 표현			
12.2	**허브, 향신료, 양념**				
12.2.1	**허브 및 양념**				
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	150	(3)	계피 (Cinnamomum ceylanicum)에만
	E 460	셀룰로오스	적당량		건조된 경우에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 470a	포타슘칼슘염지방산나트륨	적당량		건조된 경우에만
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
12.2.2	**양념 및 조미료**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		커리분말, 탄두리와 같은 양념에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(70)	커리분말, 탄두리와 같은 양념에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500		커리분말, 탄두리와 같은 양념에만 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500	(70)	커리분말, 탄두리와 같은 양념에만 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(62)	커리분말, 탄두리와 같은 양념에만
	E 160d	라이코펜	50		
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	감귤류 과일즙 기반 양념에만
	E 310-321	몰식자산프로필, TBHQ, BHA와 BHT	200	(1) (13)	
	E 392	로즈메리추출물	200	(41) (46)	
	E 551-559	이산화규소 – 규산염류	30 000	(1)	양념에만 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 – 규산염류	30 000	(1)	양념에만 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 620-625	L-글루탐산 — 글루탐산염류	적당량		
	E 626-635	리보뉴클레오티드	적당량		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(62): E 104와 그룹 Ⅲ 식용색소의 총량은 그룹 Ⅲ에 해당하는 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
		(70): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 120mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
12.3	**식초 및 희석초산 (물로 4-30% 희석)**				
	그룹 1	첨가물			
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	170	(3)	발효 식초에만
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
12.4	**머스터드**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300		
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	50	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	35	(61)	
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	250	(3)	디종 머스터드 제외
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	500	(3)	디종 머스터드에만
	E 392	로즈메리추출물	100	(41)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
				(46)	
	E 950	아세설팜 K	350		
	E 951	아스파탐	350		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	320	(52)	
	E 955	수크랄로스	140		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		
	E 960	스테비올배당체	120	(60)	
	E 961	네오탐	12		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	어드밴탐	4		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
12.5	**Soups and broths**				
	그룹 1	첨가물			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	50		
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	15	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	10	(94)	
	E 160d	라이코펜	20		
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	500	(1) (2)	액상 수프 및 브로스 (캔포장(통조림) 제외
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (13)	건조 수프 및 브로스에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	3 000	(1) (4)	
	E 363	호박산	5 000		
	E 392	로즈메리추출물	50	(46)	
	E 427	카시아검	2 500		건조 수프 및 브로스에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	1 000	(1)	수프에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	2 000	(1)	
	E 900	규소수지	10		
	E 950	아세설팜 K	110		저열량 수프에만
	E 951	아스파탐	110		저열량 수프에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	110	(52)	저열량 수프에만
	E 955	수크랄로스	45		저열량 수프에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량 수프에만
	E 960	스테비올배당체	40	(60)	저열량 수프에만
	E 961	네오탐	5		저열량 수프에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	110	(11)b (49) (50)	저열량 수프에만
	E 969	어드밴탐	2		저열량 수프에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
12.6	**소스**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		토마토 기반 소스 제외
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500		피클, 렐리쉬, 처트니 및 피카릴리; 토마토 기반 소스 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	500	(65)	피클, 렐리쉬, 처트니 및 피카릴리; 토마토 기반 소스 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 104	퀴놀린옐로우	20	(64)	피클, 렐리쉬, 처트니 및 피카릴리; 토마토 기반 소스 제외
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	30	(64)	피클 및 피카릴리에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	30	(94)	피클, 렐리쉬, 처트니 및 피카릴리; 토마토 기반 소스 제외
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	30	(94)	피클, 렐리쉬, 처트니 및 피카릴리; 토마토 기반 소스 제외
	E 160d	라이코펜	50		토마토 기반 소스 제외
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	유화된 소스, 지방 함량 60% 이상에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	유화된 소스, 지방 함량 60% 미만에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 000	(1) (2)	유화된 소스, 지방 함량 60% 이상에만; 비유화 소스
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	2 000	(1) (2)	유화된 소스, 지방 함량 60% 미만에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	1 000	(1) (2)	유화된 소스, 지방 함량 60% 미만에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	유화된 소스, 지방 함량 60% 이상에만
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	E 385	이.디.티.에이.칼슘이나트륨	75		유화된 소스에만
	E 392	로즈메리추출물	100	(41) (46)	
	E 427	카시아검	2 500		
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	8 000		
	E 416	카라야검	10 000		유화된 소스에만
	E 423	옥테닐호박산변성아라비아검	10 000		
	E 432-436	폴리소르베이트류	5 000	(1)	유화된 소스에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	10 000	(1)	
	E 476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트	4 000		유화된 소스에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	유화된 소스에만
	E 950	아세설팜 K	350		
	E 951	아스파탐	350		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	160	(52)	
	E 955	수크랄로스	450		
	E 957	토마틴	5		향미증진제로서만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		
	E 960	스테비올배당체	120	(60)	대두 소스 (발효 및 비발효) 제외
	E 960	스테비올배당체	175	(60)	대두 소스 (발효 및 비발효)에만
	E 961	네오탐	12		
	E 961	네오탐	2		향미증진제로서만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	어드밴탐	4		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표시			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(64): E 104, E 110와 그룹 Ⅲ 식용색소의 총량은 그룹 Ⅲ의 최대허용치를 넘지 않아야 한다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(65): E 120 코치닐, 카민산, 카민산염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 10mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
12.7	**샐러드 및 세이보리 기반 샌드위치 스프레드**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 500	(1) (2)	
	E 950	아세설팜 K	350		Feinkostsalat(샐러드)에만
	E 951	아스파탐	350		Feinkostsalat(샐러드)에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	160	(52)	Feinkostsalat(샐러드)에만
	E 955	수크랄로스	140		Feinkostsalat(샐러드)에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		Feinkostsalat(샐러드)에만
	E 961	네오탐	12		Feinkostsalat(샐러드)에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)b (49) (50)	Feinkostsalat(샐러드)에만
	E 969	어드밴탐	4		Feinkostsalat(샐러드)에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
12.8	**이스트 및 이스트제품**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 1	첨가물			
	E 491-495	소르비탄에스테르	적당량		건조 이스트 및 베이킹용 이스트에만
12.9	**단백질제품, 유형 1.8 내 식품 제외**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100		식물성 단백질 기반 육류 및 어류 유사제품에만
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	식물성 단백질 기반 육류 및 어류 유사제품에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	20	(61)	식물성 단백질 기반 육류 및 어류 유사제품에만
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	식물성 단백질 기반 육류 및 어류 유사제품에만
	E 160d	라이코펜	30		식물성 단백질 기반 육류 및 어류 유사제품에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	육류, 어류, 갑각류, 두족류 유사제품 및 단백질 기반 치즈에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	육류, 어류, 갑각류, 두족류 유사제품에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	젤라틴에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	20 000	(1) (4)	식물성 단백질 음료에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	5		풍미증진제로써 식물성 단백질제품에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
13	**지침 2009/39/EC에서 정의한 특수용도식품**				
13.1	**영유아용 식품**				
	설명-모든 하위 부분에 적용				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		표기된 최대 사용량은 제조업차의 지침에 따라 조리한 뒤 섭취 직전에 측정된 것이어야 한다			
		E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c, E 1450은 지침 2006/141/EC 부록에 명시된 제시한 사항을 준수해야 한다			
13.1.1	위원회 지침 2006/141/EC (1) 에서 정의한 영아용 조제식				
		Note: 산화된 우유 제조를 위해 비병원성 L(+)-젖산 생산 배양액을 사용할 수 있다			
	E 270	젖산	적당량		L(+)형만
	E 304(i)	L-아스코빌팔미테이트	10		
	E 306	토코페롤 추출물	10	(16)	
	E 307	α-토코페롤	10	(16)	
	E 308	감마토코페놀	10	(16)	
	E 309	델타토코페놀	10	(16)	
	E 322	레시틴류	1 000	(14)	
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	2 000	(43)	
	E 332	구연산칼륨		(43)	
	E 338	인산	1 000	(4) (44)	
	E 339	인산나트륨	1 000	(4) (15)	
	E 340	인산칼륨		(4) (15)	
	E 412	구아검	1 000		액상 제품이 부분가수분해단백질을 포함하는 경우에만
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	4 000	(14)	
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	7 500	(14)	분말로 판매되는 경우에만
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	9 000	(14)	부분가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산을

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					포함한 액상 제품으로 판매되는 경우에만
	E 473	자당지방산에스테르	120	(14)	가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산이 포함된 제품에만
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(14): 한 가지 이상의 E 322, E 471, E 472c, E 473이 식료품에 첨가되었을 경우, 해당 식료품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식료품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다			
		(15): E 339, E 340은 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
		(16): E 306, E 307, E 308, E 309는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(43): E 331, E 332는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
		(44): 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
13.1.2	**지침 2006/141/EC에서 정의한 성장기용 조제식**				
		Note: 산화된 우유 제조를 위해 비병원성 L(+)-젖산 생산 배양액을 사용할 수 있다			
	E 270	젖산	적당량		L(+)형만
	E 304(i)	L-아스코빌팔미테이트	10		
	E 306	토코페롤 추출물	10	(16)	
	E 307	α-토코페롤	10	(16)	
	E 308	감마토코페놀	10	(16)	
	E 309	델타토코페놀	10	(16)	
	E 322	레시틴류	1 000	(14)	
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	2 000	(43)	
	E 332	구연산칼륨	적당량	(43)	
	E 338	인산		(4) (44)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 339	인산나트륨	1 000	(4) (15)	
	E 340	인산칼륨		(4) (15)	
	E 407	카라기난	300	(17)	
	E 410	로거스트콩검	1 000	(17)	
	E 412	구아검	1 000	(17)	
	E 440	펙틴	5 000		산성화된 성장기 이유식에만
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	4 000	(14)	
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	7 500	(14)	분말로 판매되는 경우에만
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	9 000	(14)	부분가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산을 포함한 액상 제품으로 판매되는 경우에만
	E 473	자당지방산에스테르	120	(14)	가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산이 포함된 제품에만
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(14): 한 가지 이상의 E 322, E 471, E 472c, E 473이 식료품에 첨가되었을 경우, 해당 식료품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식료품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다			
		(15): E 339, E 340은 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
		(16): E 306, E 307, E 308, E 309는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(17): 한 가지 이상의 E 407, E 410, E 412가 식료품에 첨가되었을 경우, 해당 식료품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식료품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다			
		(43): E 331, E 332는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
		(44): 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
13.1.3	**위원회 지침 2006/125/EC (2) 에서 정의한 영유아용 가공 곡물 기반 식품**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 170	탄산칼슘	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 260	빙초산	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 261	초산칼륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만 적용기간: 2013년 2월 6일부터
	E 262	초산나트륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 263	초산칼슘	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 270	젖산	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만, L(+)형만
	E 296	사과산	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만, L(+)형만
	E 300	비타민C	200	(18)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함
	E 301	아스코브산나트륨	200	(18)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함
	E 302	아스코브산칼슘	200	(18)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함
	E 304(i)	L-아스코빌팔미테이트	100	(19)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함
	E 306	토코페롤 추출물	100	(19)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 307	α-토코페롤	100	(19)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함
	E 308	감마토코페놀	100	(19)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함
	E 309	델타토코페놀	100	(19)	지방 함유 곡물 기반 식품만, 비스킷 및 러스크, 영아용 식품 포함
	E 322	레시틴류	10 000		비스킷, 러스크, 곡물 기반 식품, 영아용 식품
	E 325	젖산나트륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만, L(+)형만
	E 326	젖산칼륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만, L(+)형만
	E 327	젖산칼슘	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만, L(+)형만
	E 330	구연산	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 331	구연산나트륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 332	구연산칼륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 333	구연산칼슘	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 334	L-주석산	5 000	(42)	L(+)형만; 비스킷과 러스크, 이유식에만
	E 335	주석산나트륨	5 000	(42)	L(+)형만; 비스킷과 러스크, 이유식에만
	E 336	주석산칼륨	5 000	(42)	L(+)형만; 비스킷과 러스크, 이유식에만
	E 338	인산	1 000	(4)	L(+)형만; 비스킷과 러스크, 이유식에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 339	인산나트륨	1 000	(4) (20)	시리얼에만
	E 340	인산칼륨	1 000	(4) (20)	시리얼에만
	E 341	인산칼슘	1 000	(4) (20)	시리얼에만
	E 341	인산칼슘	1 000	(4)	과일 기반 디저트에만
	E 354	주석산칼슘	5 000	(42)	L(+)형만; 비스킷과 러스크에만
	E 400	알긴산	500	(23)	디저트 및 푸딩에만
	E 401	알긴산나트륨	500	(23)	디저트 및 푸딩에만
	E 402	알긴산칼륨	500	(23)	디저트 및 푸딩에만
	E 404	알긴산칼슘	500	(23)	디저트 및 푸딩에만
	E 410	로거스트콩검	10 000	(21)	가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 412	구아검	10 000	(21)	가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 414	아라비아검	10 000	(21)	가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 415	잔탄검	10 000	(21)	가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 440	펙틴	10 000	(21)	가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 410	로거스트콩검	20 000	(21)	글루텐 프리 곡물 기반 식품에만
	E 412	구아검	20 000	(21)	글루텐 프리 곡물 기반 식품에만
	E 414	아라비아검	20 000	(21)	글루텐 프리 곡물 기반 식품에만
	E 415	잔탄검	20 000	(21)	글루텐 프리 곡물 기반 식품에만
	E 440	펙틴	20 000	(21)	글루텐 프리 곡물 기반 식품에만
	E 450	제이인산류	5 000	(4) (42)	비스킷과 러스크에만
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	5 000	(22)	비스킷 및 러스크, 곡물 기반 식품, 영아용 식품에만
	E 472a	글리세린초산지방산에스테르	5 000	(22)	비스킷 및 러스크, 곡물 기반 식품, 영아용

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					식품에만
	E 472b	글리세린젖산지방산에스테르	5 000	(22)	비스킷 및 러스크, 곡물 기반 식품, 영아용 식품에만
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	5 000	(22)	비스킷 및 러스크, 곡물 기반 식품, 영아용 식품에만
	E 500	탄산나트륨	적당량		팽창제로만
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		팽창제로만
	E 503	탄산암모늄	적당량		팽창제로만
	E 507	염산	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 524	수산화나트륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 525	수산화칼륨	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 526	수산화칼슘	적당량		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품, pH 조정용에만
	E 551	이산화규소	2 000		건조 곡물에만
	E 575	글루코노-δ-락톤	5 000	(42)	비스킷과 러스크에만
	E 920	L-시스테인	1 000		영유아용 비스킷에만
	E 1404	산화전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 1410	인산일전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 1412	인산이전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 1413	인산화인산이전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 1414	아세틸인산이전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 1420	아세틸전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 1422	아세틸아디프산이전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 1451	아세틸산화전분	50 000		가공 곡물 기반 식품 및 영아용 식품에만
	E 300	비타민C	300	(18)	과일 및 채소 기반 음료, 주스 및 영아용 식품에만
	E 301	아스코브산나트륨	300	(18)	과일 및 채소 기반 음료, 주스 및 영아용 식품에만
	E 302	아스코브산칼슘	300	(18)	과일 및 채소 기반 음료, 주스 및 영아용 식품에만
	E 333	구연산칼슘	적당량		저당 과일 기반 제품에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(18): E 300, E 301 및 E 302는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있으며, 수준은 아스코르브산(L-)으로 표시된다			
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 및 E 309는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(20): E 339, E 340 및 E 341은 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 및 E 440은 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(22): E 471, E 472a, E 472b 및 E 472c는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(23): E 400, E 401, E 402 및 E 404는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(42): 잔류물로서			
13.1.4	**기타 유아용 식품**				
		Note: 산화된 우유 제조를 위해 비병원성 L(+)-젖산 생산 배양액을 사용할 수 있다			
	E 270	젖산	적당량		L(+)형만
	E 304(i)	L-아스코빌팔미테이트	100	(19)	
	E 306	토코페롤 추출물	100	(19)	
	E 307	α-토코페롤	100	(19)	
	E 308	감마토코페놀	100	(19)	
	E 309	델타토코페놀	100	(19)	
	E 322	레시틴류	10 000	(14)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 330	구연산	적당량		
	E 331	구연산나트륨	2 000	(43)	
	E 332	구연산칼륨	적당량	(43)	
	E 338	인산		(1) (4) (44)	
	E 339	인산나트륨	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	인산칼륨	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	카라기난	300		
	E 410	로거스트콩검	10 000	(21)	
	E 412	구아검	10 000	(21)	
	E 414	아라비아검	10 000	(21)	
	E 415	잔탄검	10 000	(21)	
	E 440	펙틴	5 000	(21)	
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	4 000	(14)	
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	7 500	(14)	분말로 판매되는 경우에만
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	9 000	(14)	부분가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산을 포함한 액상 제품으로 판매되는 경우에만
	E 473	자당지방산에스테르	120	(14)	가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산이 포함된 제품에만
	E 500	탄산나트륨	적당량		
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		
	E 503	탄산암모늄	적당량		
	E 507	염산	적당량		pH 조정용으로만
	E 524	수산화나트륨	적당량		pH 조정용으로만
	E 525	수산화칼륨	적당량		pH 조정용으로만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 1404	산화전분	50 000		
	E 1410	인산일전분	50 000		
	E 1412	인산이전분	50 000		
	E 1413	인산화인산이전분	50 000		
	E 1414	아세틸인산이전분	50 000		
	E 1420	아세틸전분	50 000		
	E 1422	아세틸아디프산이전분	50 000		
	E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	50 000		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(14): 한 가지 이상의 E 322, E 471, E 472c, E 473이 식료품에 첨가되었을 경우, 해당 식료품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식료품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다			
		(15): E 339, E 340은 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
		(16): E 304, E 306, E 307, E 308 및 E 309는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 및 E 440은 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(43): E 331, E 332는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있으며, 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
		(44): 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다			
13.1.5	**위원회 지침 1999/21/EC (3) 에서 정의한 특수의료용도 영유아용 식이요법 식품 및 영아용 특수 조제식**				
13.1.5.1	**특수의료용도 영아용 식이요법 식품 및 영아용 특수 조제식**				
	식품유형 13.1.1과 13.1.2의 식품첨가물에 적용				
	E 170	탄산칼슘	적당량		
	E 304(i)	L-아스코빌팔미테이트	100		
	E 331	구연산나트륨	적당량		
	E 332	구연산칼륨	적당량		
	E 333	구연산칼슘	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 338	인산	1 000	(1) (4)	pH 조정용으로만
	E 339	인산나트륨	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	인산칼륨	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	인산칼슘	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	알긴산나트륨	1 000		대사 장애 및 일반적인 튜브 수유에 필요한 성분 조정된 생후 4개월 이후 영아용 특수용도식품
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	200		유당불내증 및 선천성 대사장애가 있는 생후 12개월 이후 유아용 특수용도식품
	E 410	로거스트콩검	10 000		위식도 역류 감소를 위한 신생아용 제품
	E 412	구아검	10 000		가수분해단백질, 펩타이드 및 아미노산 포함 신생아용 액상 이유식
	E 415	잔탄검	1 200		위장관 장애, 단백질 흡수 장애 및 선천성 대사장애가 있는 신생아 환자용 아미노산, 펩타이드 기반 제품용
	E 440	펙틴	10 000		위장 장애가 있는 신생아용 제품
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	10 000		대사 장애 관리를 위한 신생아용 제품
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	5 000		단백질 제거한 신생아용 전문 식단
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	7 500		분말로 판매되는 경우에만, 신생아부터
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	9 000		액상으로 판매되는 경우에만, 신생아부터
	E 473	자당지방산에스테르	120		가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산이 포함된 제품에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 500	탄산나트륨	적당량		팽창제로만
	E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량		팽창제로만
	E 507	염산	적당량		팽창제로만
	E 524	수산화나트륨	적당량		pH 조정용으로만
	E 525	수산화칼륨	적당량		pH 조정용으로만
	E 526	수산화칼슘	적당량		pH 조정용으로만
	E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	20 000		영아용 이유식 및 성장기용 이유식에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(20): E 339, E 340 및 E 341은 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
13.1.5.2	**지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 영유아용 식이요법 식품**				
	식품 유형 13.1.2와 13.1.3의 식품첨가물에 적용(E 270, E 333, E 341 제외)				
	E 401	알긴산나트륨	1 000		대사 장애 및 일반적인 튜브 수유에 필요한 성분 조정된 생후 4개월 이후 영아용 특수용도식품
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	200		유당불내증 및 선천성 대사장애가 있는 생후 12개월 이후 유아용 특수용도식품
	E 410	로거스트콩검	10 000		위식도 역류 감소를 위한 신생아용 제품
	E 412	구아검	10 000		가수분해단백질, 펩타이드 및 아미노산 포함 신생아용 액상 이유식
	E 415	잔탄검	1 200		위장관 장애, 단백질 흡수 장애 및 선천성 대사장애가 있는 신생아 환자용 아미노산, 펩타이드 기반 제품용
	E 440	펙틴	10 000		위장 장애가 있는 신생아용 제품
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	10 000		대사 장애 관리를 위한 신생아용 제품
	E 471	지방산모노글리세라이드 및 디글리세라이드	5 000		단백질 제거한 신생아용 전문 식단

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	7 500		분말로 판매되는 경우에만, 신생아부터
	E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	9 000		분말로 판매되는 경우에만, 신생아부터
	E 473	자당지방산에스테르	120		가수분해단백질, 펩타이드, 아미노산이 포함된 제품에만
	E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	20 000		
13.2	**지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 식품 (유형 13.1.5 식품 제외)**				
	본 식품유형에 해당하는 제품의 경우 첨가물을 포함할 수 있다				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	50	(88)	
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	1 200		
	E 406	한천	적당량		정제형 식품 및 코팅된 정제형에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	1 000	(1)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
	E 475	자당지방산에스테르	5 000		
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	1 000		
	E 481-482	스테아릴2젖산	2 000	(1)	
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	
	E 950	아세설팜 K	450		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 951	아스파탐	1 000		
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	400	(51)	
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	200	(52)	
	E 955	수크랄로스	400		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		
	E 960	스테비올배당체	330	(60)	
	E 961	네오탐	32		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	450	(11)a (49) (50)	
	E 960	어드밴탐	10		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(88): E 120 코치닐, 카민산, 카민산염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 3mg/kg이며 액체 형태의 열처리한 제품에만 가능. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
13.3	**총 일일 섭취량 및 개별 식사량 대체 체중조절용 식이요법 식품 (일일 식단의 전체 및 부분 대체)**				
	그룹 1	첨가물			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	50		
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	1 200		
	E 432-436	폴리소르베이트류	1 000	(1)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
	E 475	자당지방산에스테르	5 000		
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	1 000		
	E 481-482	스테아릴2젖산	2 000	(1)	
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	
	E 950	아세설팜 K	450		
	E 951	아스파탐	800		
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	400	(51)	
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	240	(52)	
	E 955	수크랄로스	320		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		
	E 960	스테비올배당체	270	(60)	
	E 961	네오탐	26		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	450	(11)a (49)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
				(50)	
	E 960	어드밴탐	8		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
13.4	**위원회 규정 (EC) No 41/2009 (4) 에서 정의한 글루텐 불내성에 적합한 식품**				
	본 식품유형에 해당하는 제품의 경우 첨가물을 포함할 수 있다				
	그룹 1	첨가물			건조 파스타 포함
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	또한, 글루텐 함유 대용물에 해당하는 모든 첨가물은 승인된다				
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
14	**음료**				
14.1	**비알코올 음료**				
14.1.1	**물, 지침 2009/54/EC에서 정의한 천연광천수 및 생수, 그외 병에 들었거나 포장된 물 포함**				
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류,	500	(1) (4)	준비된 테이블 물에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		제삼폴리인산류			
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(48): 표준화를 위해 식탁용 광천수에 첨가한 무기염은 첨가물로 분류하지 않음			
14.1.2	**지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 주스 및 채소 주스**				
	그룹 1	첨가물			채소 주스에만
	E 170	탄산칼슘	적당량		포도 주스에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	500	(1) (2)	단 과일즙 및 시럽에만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	2 000	(1) (2)	가정용 와인 제조용 농축 포도주스에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	200	(1) (2)	단 과일즙 및 시럽에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	2 000	(3)	가정용 와인 제조용 농축 포도주스에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	케이터링용 대용량 오렌지, 자몽, 사과, 파인애플 주스에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	350	(3)	라임 및 레몬 주스에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	70	(3)	비발효 포도 주스, 성찬용에만
	E 296	사과산	3 000		파인애플 주스에만
	E 300	비타민C	적당량		
	E 330	구연산	3 000		
	E 336	주석산칼륨	적당량		포도 주스에만
	E 440	펙틴	3 000		파인애플 및 패션후르츠 주스에만
	E 900	규소수지	10		파인애플 주스 및 단 과일즙, 시럽에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
14.1.3	**지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 넥타 및 채소 넥타, 유사제품**				
	그룹 1	첨가물			채소 넥타에만, E 420, E421, E 953, E965, E

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					966, E 967 및 E 968은 사용할 수 없음
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	250	(1) (2)	스웨덴 전통 과일 시럽에만, E210-213과 벤토산, 벤조산염을 사용한 경우 최대 기준 적용
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	300	(1) (2)	스웨덴, 핀란드 전통 과일 시럽에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	150	(1) (2)	스웨덴, 핀란드 전통 과일 시럽에만
	E 270	젖산	5 000		
	E 296	사과산	적당량		스웨덴, 핀란드 전통 과일 시럽에만
	E 300	비타민C	적당량		
	E 330	구연산	5 000		
	E 440	펙틴	3 000		파인애플 및 패션후르츠에만
	E 466	카복시메틸셀룰로스나트륨, 셀룰로스검	적당량		스웨덴, 핀란드 전통 감귤류 과일 시럽에만
	E 950	아세설팜 K	350		저열량이나 무가당에만
	E 951	아스파탐	600		저열량이나 무가당에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	250	(51)	저열량이나 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	80	(52)	저열량이나 무가당에만
	E 955	수크랄로스	300		저열량이나 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	30		저열량이나 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	100	(60)	저열량이나 무가당에만
	E 961	네오탐	20		저열량이나 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	저열량이나 무가당에만
	E 969	어드밴탐	6		저열량이나 무가당에만
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
	착향음료				
	그룹 1	첨가물			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 및 E 967은 사용되지 않음. E 968은 특별히 사용 가능한 경우를 제외하고 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		초콜릿 우유 및 맥아 제품 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(74)	초콜릿 우유 및 맥아 제품 제외 적용기간: 2 014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100	(25)	초콜릿 우유 및 맥아 제품 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
14.1.4	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100	(25) (74)	초콜릿 우유 및 맥아 제품 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	초콜릿 우유 및 맥아 제품 제외
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	20	(61)	초콜릿 우유 및 맥아 제품 제외
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	초콜릿 우유 및 맥아 제품 제외
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20		
	E 160d	라이코펜	12		희석 가능 음료 제외
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	250	(1) (2)	번역 없음
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	300	(1) (2)	유제품 기반 음료 제외
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	150	(1) (2)	유제품 기반 음료 제외
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	20	(3)	과일 주스 함유된 무알코올 착향음료 농축물에서 이월된 제품에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	포도당 시럽 최소 235g/L 포함된 무알코올

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					향첨가 음료에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	350	(3)	2.5% 미만 보리 포함한 과일 주스 기반 농축물(보리 물)에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	250	(3)	과일 주스 또는 분쇄 과일 기반 기타 농축물에만; capilé, groselha
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	
	E 297	푸마르산	1 000		과일 기반 음료용 인스턴트 분말에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	700	(1) (4)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	500	(1) (4)	스포츠 음료에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	4 000	(1) (4)	스포츠 음료에 함유된 유청 단백질에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	20 000	(1) (4)	식물성 단백질 음료에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 000	(1) (4)	초콜릿 및 맥아 유제품 기반 음료에만
	E 355-357	아디프산 — 아디페이트	10 000	(1)	가정용 음료 제조용 분말에만
	E 363	호박산	3 000		가정용 음료 제조용 분말에만
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	300		
	E 423	옥테닐호박산변성아라비아검	1 000		에너지 음료 및 과일 주스 함유 음료에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	10	(1)	탄산 음료에만
	E 444	자당초산이소낙산에스테르	300		탁한 음료에만
	E 445	에스테르검	100		탁한 음료에만
	E 459	β-시클로덱스트린	500		인스턴트 음료용 향첨가 분말
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	아니스 기반, 유제품 기반, 코코넛 및

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					아몬드 음료에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	10 000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만
	E 481-482	스테아릴젖산나트륨 및 스테아릴젖산칼슘	2 000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만
	E 900	규소수지	10		
	E 950	아세설팜 K	350		저열량이나 무가당에만
	E 951	아스파탐	600		저열량이나 무가당에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	250	(51)	저열량이나 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	80	(52)	저열량이나 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	100	(52)	'탄산음료(gaseosa)' 저열량 및 무가당에만
	E 955	수크랄로스	300		저열량이나 무가당에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	30		저열량 및 무가당, 우유 및 우유 기반 착향음료 제외
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		우유 및 우유 기반 향첨가 음료, 저열량 및 무가당 음료에만
	E 957	토마틴	0,5		물 기반 향첨가 무알코올 음료, 향미증진제로만
	E 960	스테비올배당체	80	(60)	저열량이나 무가당에만
	E 961	네오탐	20		저열량이나 무가당에만
	E 961	네오탐	2		번역 없음
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	저열량이나 무가당에만
	E 968	에리스리톨	16 000		번역 없음
	E 969	어드밴탐	6		저열량이나 무가당에만
	E 999	퀼라야추출물	200	(45)	
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(25): 식용색소 E 122, E 155의 양은 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다			
		(45): 무수 추출물로 계산			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(74): 모든 알루미늄레이크에서 나오는 알루미늄의 최대 한도는 15mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
14.1.5	**커피, 차, 허브티 및 과일 인퓨전; 차, 허브 및 과일 티백, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일 및 곡물, 이의 믹스 및 인스턴트 믹스**				
14.1.5.1	**커피 및 커피 추출물**				
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		커피콩만, 피막제(글레이즈)로
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		커피콩만, 피막제(글레이즈)로
	E 903	카나우바왁스	200		커피콩만, 피막제(글레이즈)로
	E 904	쉘락	적당량		커피콩만, 피막제(글레이즈)로
14.1.5.2	**기타**				
	그룹 1	첨가물			무향첨가 잎차; 향첨가 인스턴트 커피 포함; E 420, E 421, E 965, E 966, E 967, E 968은 음료에 사용되지 않음

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	600	(1) (2)	차 농축액, 과일 및 허브 차 농축액에만
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	차 농축액에만
	E 297	푸마르산	1 000		향첨가 차 및 허브 차 제조용 인스턴트 제품에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	2 000	(1) (4)	자동판매기용 커피 음료; 인스턴트 차 및 인스턴트 허브 차에만
	E 355-357	아디프산 — 아디페이트	10 000	(1)	가정용 음료 제조용 분말에만
	E 363	호박산	3 000		가정용 음료 제조용 분말에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	1 000	(1)	캔포장 액상 커피에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	10 000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만
	E 481-482	스테아릴젖산나트륨 및 스테아릴젖산칼슘	2 000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만
	E 491-495	소르비탄에스테르	500	(1)	차 농축액, 과일 및 허브 차 농축액에만
	E 960	스테비올배당체	30	(60) (93)	커피, 차, 허브차 음료, 저열량 및 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	30	(60) (93)	향첨가 인스턴트 커피 및 인스턴트 카푸치노 제품, 저열량 및 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	20	(60) (93)	맥아 기반, 초콜릿/카푸치노 향첨가 음료, 저열량 및 무가당에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(93): 최대허용치는 즉석음용제품(e.g. 캔음료) 및 그 믹스, 제조한 농축액, 즉석섭취식품에 적용된다			
14.2	**알코올 음료, 무알코올 및 저알코올 음료 포함**				
14.2.1	**맥주 및 맥아 음료**				
	E 150a,b,d	카라멜색소 I, Caustic 카라멜색소 II (아황산 카라멜), 카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)	적당량		
	E 150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	6 000		
	E 150c	카라멜색소 III (암모늄 카라멜)	9 500		'작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아즙 함량 6% 미만); 브라운 에일, 포터, 스타우트 및 올드 에일에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	200	(1) (2)	알코올프리(무알코올) 맥주; 발효 설탕 및 과일 주스, 농축액이 0.5% 이상 함유된 케그에 든 맥주에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	발효 설탕 및 과일 주스, 농축액이 0.5% 이상 함유된 케그에 든 맥주에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	20	(3)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50		통에서 두번째 발효된 맥주에만
	E 270	젖산	적당량		
	E 300	비타민C	적당량		
	E 301	아스코브산나트륨	적당량		
	E 330	구연산	적당량		
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	100		
	E 414	아라비아검	적당량		
	E 950	아세설팜 K	350		알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 951	아스파탐	600		알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	80	(52)	알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 955	수크랄로스	250		알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주'

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					(맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	10		알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 960	스테비올배당체	70	(60)	알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 961	네오탐	20		알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin'

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					유형의 갈색 맥주에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 969	어드밴탐	6		알코올프리(무알코올) 맥주 또는 알코올 함량 1.2% 미만; '상면 발효 일반 맥주(Obergäriges Einfachbier)'를 제외한 '작은 맥주(Bière de table)/테이블 맥주' (맥아 즙 함량 6% 미만); NaOH로 표시되는 최소 산도가 30밀리/당인 맥주; 'oud bruin' 유형의 갈색 맥주에만
	E 950	아세설팜 K	25	(52)	저열량 맥주에만
	E 951	아스파탐	25		저열량 맥주에만
	E 955	수크랄로스	10		저열량 맥주에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	10		저열량 맥주에만
	E 961	네오탐	1		저열량 맥주에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	25	(11)b (49) (50)	저열량 맥주에만
	E 969	어드밴탐	0,5		저열량 맥주에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 1105	리소짐	적당량		저온살균 및 멸균 여과하지 않은 맥주에만 적용기간: 2012년 6월 25일부터
	E 1200	폴리덱스트로스	적당량		저온살균 및 멸균 여과하지 않은 맥주에만 적용기간: 2012년 6월 25일부터
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
14.2.2	**와인 및 규정 (EEC) No 1234/2007 에서 정의한 기타 제품, 무알코올 제품**				
	첨가물의 사용은 위원회 규정(EC) No 1234/2007, 위원회 결정 2006/232/EC 및 위원회 규정(EC) No 606/2009 및 해당 시행 조치에 따라 승인				
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	무알코올에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	200	(1) (2)	무알코올에만 적용기간: 2012년 7월 19일부터
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	무알코올에만
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	무알코올에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능. SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
14.2.3	**사과주 및 페리**				
	그룹 1	첨가물			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967과 E 968은 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		발포성 사과주(cidre bouché) 제외
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200		발포성 사과주(cidre bouché) 제외
	E 104	퀴놀린옐로우	25	(64)	발포성 사과주(cidre bouché) 제외
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(64)	발포성 사과주(cidre bouché) 제외
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		발포성 사과주(cidre bouché)에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	100		발포성 사과주(cidre bouché) 제외
	E 432-436	폴리소르베이트류	10	(1)	발포성 사과주(cidre bouché)만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
	E 900	규소수지	10		발포성 사과주(cidre bouché) 제외
	E 950	아세설팜 K	350		
	E 951	아스파탐	600		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	80	(52)	
	E 955	수크랄로스	50		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	20		
	E 961	네오탐	20		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 969	어드밴탐	6		
	E 999	퀼라야추출물	200	(45)	발포성 사과주(cidre bouché) 제외
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(45): 무수 추출물로 계산			
		(64): E 104, E 110와 그룹 Ⅲ 식용색소의 총량은 그룹 Ⅲ의 최대허용치를 넘지 않아야 한다			
14.2.4	**과일 와인 및 수제 와인**				
	그룹 1	첨가물			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967과 E 968은 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		과일와인(owocowe markowe) 제외
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200		과일와인(owocowe markowe) 제외
	E 104	퀴놀린옐로우	20	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	1	(61)	
	E 160d	라이코펜	10		과일와인(owocowe markowe) 제외
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	260	(3)	수제와인에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	과일 와인, 무알코올 와인, 브랜드 과일주, 강화 과일주, 방향 과일주, 포도 주스 와인, 방향 포도 주스 와인에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 353	메타주석산 / 메타타르타르산	100		수제와인과 포도와인(wino z soku winogronowego), 향첨가포도와인(aromatyzowane wino z soku winogronowego)에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	10	(1)	탄산음료에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000		
	E 1105	리소짐	적당량		수제와인과 포도와인(wino z soku winogronowego), 향첨가포도와인(aromatyzowane wino z soku winogronowego)에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
14.2.5	**벌꿀주**				
	그룹 1	첨가물			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 및 E 968은 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(24)	
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
14.2.6	**규정 (EC) No 110/2008 에서 정의한 증류주**				
	그룹 1	첨가물			위스키에만; E420, E421, E953, E965, E966, E967, E968은 리큐어에 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		제외: 제5(1)에 정의된 주류 및 규정 (EC) No 110/2008의 부록2, 단락 1-14에 나열된 판매 명칭과 침지 및 증류로 만든 주류(과일 이름이 앞에 옴), Geist (과일 및 원재료 이름 사용), 런던진(London Gin), 삼부카(Sambuca), 마라스키노(Maraschino, Marrasquino, Maraskino), 미스트라(Mistrà)
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200	(87)	제외: 제5(1)에 정의된 주류 및 규정 (EC) No 110/2008의 부록2, 단락 1-14에 나열된 판매 명칭과 침지 및 증류로 만든 주류(과일 이름이 앞에 옴), Geist (과일 및 원재료 이름 사용), 런던진(London Gin),

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					삼부카(Sambuca), 마라스키노(Maraschino, Marrasquino, Maraskino), 미스트라(Mistrà)
	E 104	퀴놀린옐로우	180	(61)	제외: 제5(1)에 정의된 주류 및 규정 (EC) No 110/2008의 부록2, 단락 1-14에 나열된 판매 명칭과 침지 및 증류로 만든 주류(과일 이름이 앞에 옴), Geist (과일 및 원재료 이름 사용), 런던진(London Gin), 삼부카(Sambuca), 마라스키노(Maraschino, Marrasquino, Maraskino), 미스트라(Mistrà)
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	100	(61)	제외: 제5(1)에 정의된 주류 및 규정 (EC) No 110/2008의 부록2, 단락 1-14에 나열된 판매 명칭과 침지 및 증류로 만든 주류(과일 이름이 앞에 옴), Geist (과일 및 원재료 이름 사용), 런던진(London Gin), 삼부카(Sambuca), 마라스키노(Maraschino, Marrasquino, Maraskino), 미스트라(Mistrà)
	E 123	식용색소적색제2호	30		제외: 제5(1)에 정의된 주류 및 규정 (EC) No 110/2008의 부록2, 단락 1-14에 나열된 판매 명칭과 침지 및 증류로 만든 주류(과일 이름이 앞에 옴), Geist (과일 및 원재료 이름 사용), 런던진(London Gin), 삼부카(Sambuca), 마라스키노(Maraschino, Marrasquino, Maraskino), 미스트라(Mistrà)

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 124	식용색소적색제102호	170	(61)	제외: 제5(1)에 정의된 주류 및 규정 (EC) No 110/2008의 부록2, 단락 1-14에 나열된 판매 명칭과 침지 및 증류로 만든 주류(과일 이름이 앞에 옴), Geist (과일 및 원재료 이름 사용), 런던진(London Gin), 삼부카(Sambuca), 마라스키노(Maraschino, Marrasquino, Maraskino), 미스트라(Mistrà)
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		제외: 과일증류주, 침지 및 증류로 만든 주류(과일 이름이 앞에 옴) Geist(과일 및 원재료 이름 사용), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino, Mistrà. 위스키는 E150a만 포함할 수 있음
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	10		리큐르에만
	E 174	은	적당량		리큐르에만
	E 175	금박	적당량		리큐르에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	배 전체를 포함한 증류주에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	위스키(Whisky, Whiskey) 제외
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	10 000		유화된 리큐르에만
	E 416	카라야검	10 000		알 기반 리큐르에만
	E 445	에스테르검	100		탁한 주류에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	위스키(Whisky, Whiskey) 제외
	E 475	자당지방산에스테르	5 000		유화된 리큐르에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	8 000	(1)	유화된 리큐르에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(87): E 120 코치닐, 카민산, 카민산염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
14.2.7	**규정 (EEC) No 1601/91 에서 정의한 착향 와인 기반 제품**				
14.2.7.1	**착향 와인**				
	그룹 1	첨가물			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967과 E 968은 사용되지 않음
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		
	E 100	심황색소	100	(26) (27)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만
	E 101	비타민B2	100	(26) (27)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만
	E 102	식용색소황색제4호	100	(26) (27)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만
	E 104	퀴놀린옐로우	50	(26) (27)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	50	(27)	비터비노(bitter vino)에만
	E 120	카민산, 카민	100	(26) (27) (87)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	100	(26) (27)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 123	식용색소적색제2호	100	(26) (27)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만
	E 124	식용색소적색제102호	50	(26) (27)	아메리카노, 비터비노(bitter vino)에만
	E 129	식용색소적색제40호	100	(27)	비터비노(bitter vino)에만
	E 123	식용색소적색제2호	30		식전 와인에만
	E 163	안토시아닌	적당량		아메리카노에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(26): 아메리카노(americano)에 E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(27): 비터비노(bitter vino)에서 E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(87): E 120 코치닐, 카민산, 카민산염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
14.2.7.2	**착향 와인 기반 음료**				
	그룹 1	첨가물			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 및 E 968은 사용되지 않음
	E 100	심황색소	100	(28)	쓴 소다에만
	E 101	비타민B2	100	(28)	쓴 소다에만
	E 102	식용색소황색제4호	100	(28)	쓴 소다에만
	E 104	퀴놀린옐로우	50	(61)	쓴 소다에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	50	(61)	쓴 소다에만
	E 120	카민산, 카민	100	(28) (87)	쓴 소다에만
	E 122	아조루빈, 카모이신	100	(28)	쓴 소다에만
	E 123	식용색소적색제2호	100	(28)	쓴 소다에만
	E 124	식용색소적색제102호	50	(61)	쓴 소다에만
	E 129	식용색소적색제40호	100	(28)	쓴 소다에만
	E 150a-d	카라멜색소	적당량		샹그리아, 끌라레아, 수라카포테 제외
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(28): 쓴 소다에 E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129는 단독 또는 혼합하여 사용할 수 있다			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(87): E 120 코치닐, 카민산, 카민산염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
14.2.7.3	**착향 와인 칵테일**				
	그룹 1	첨가물			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967과 E 968은 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200	(87)	
	E 104	퀴놀린옐로우	50	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	50	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	50	(61)	
	E 160d	라이코펜	10		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(87): E 120 코치닐, 카민산, 카민산염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
	기타 알코올 음료 (알코올 음료, 무알코올 음료, 증류주를 혼합하여 알코올 함량 15% 미만 음료 포함)				
	그룹 1	첨가물			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967과 E 968은 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
14.2.8	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200	(87)	알코올 함량 15% 미만인 알코올 음료, nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe 및 aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만
	E 104	퀴놀린옐로우	180	(61)	알코올 함량 15% 미만 알코올 음료에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	100	(61)	알코올 함량 15% 미만 알코올 음료에만
	E 123	식용색소적색제2호	30		알코올 함량 15% 미만인 알코올 음료,

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe 및 aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만
	E 124	식용색소적색제102호	170	(61)	알코올 함량 15% 미만 알코올 음료에만
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	10		알코올 함량 15% 미만 알코올 음료에만
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	200	(1) (2)	알코올 함량 15% 미만인 알코올 음료, nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe 및 aromatyzowane wino owocowe

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					niskoalkoholowe에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	200	(1) (2)	알코올 함량 15% 미만 알코올 음료에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	200	(3)	only nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogro- nowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogro-nowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoal- koholowe 및 aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	20	(3)	발효 포도 기반 음료에만 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 242	디메틸디카보네이트	250	(24)	적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	1 000	(1) (4)	
	E 353	메타주석산 / 메타타르타르산	100		only nalewka na winie z soku winogronowego 및 aromaty- zowana nalewka na winie z soku winogronowego에만
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	100		발효 포도 기반 음료에만 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 432-436	폴리소르베이트류	10	(1)	탄산음료에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 444	자당초산이소낙산에스테르	300		알코올 함량 15% 미만 향첨가 탁한 알코올 음료에만
	E 445	에스테르검	100		알코올 함량 15% 미만 향첨가 탁한 알코올 음료에만
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
	E 481-482	스테아릴2젖산	8 000	(1)	알코올 함량 15% 미만 향첨가 음료에만
	E 499	식물성스테롤스티그마스테롤	80	(80)	물을 기반으로 하여 즉시 냉동 가능한 알코올 칵테일
	E 499	식물성스테롤스티그마스테롤	800	(80)	물을 기반으로 하여 즉시 냉동 가능한 알코올 칵테일
	E 950	아세설팜 K	350		
	E 951	아스파탐	600		
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	250	(51)	알코올 음료와 무알코올 음료 혼합물
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	80	(52)	
	E 955	수크랄로스	250		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	30		
	E 960	스테비올배당체	150	(60)	
	E 961	네오탐	20		
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	어드밴탐	6		
	E 1105	리소짐	적당량		nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogro- nowego, aromatyzowana

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					nalewka na winie z soku winogro-nowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoal- koholowe 및 aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(24): 수치는 첨가량을 의미. 잔류 불가			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(80): 위원회 규정 (EC) No 608/2004 (OJ L 97, 1.4.2004, p. 44)에 명시한 표시 요구사항은 적용되지 않는다			
		(87): E 120 코치닐, 카민산, 카민산염류의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄레이크는 사용 불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
15	**즉석섭취 세이보리 및 스낵**				
15.1	**감자, 곡물, 밀가루 및 전분 기반 스낵**				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(71)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100		압출 및 팽창된 세이보리 과자 제품 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100	(71)	압출 및 팽창된 세이보리 과자 제품 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200		압출 및 팽창된 세이보리 과자 제품 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	200	(71)	압출 및 팽창된 세이보리 과자 제품 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	20	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	20	(94)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-202; E 214-219	소브산-소브산칼륨; 파라옥시안식향산	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	곡물, 감자 기반 과자에만
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1)	곡물 기반 과자에만
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	E 392	로즈메리추출물	50	(41) (46)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	3 000		곡물, 감자 기반 과자에만
	E 416	카라야검	5 000		곡물, 감자 기반 과자에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	2 000	(1)	곡물 기반 과자에만
	E 481-482	스테아릴2젖산	5 000	(1)	곡물, 감자 기반 과자에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		피막제로만
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		피막제로만
	E 903	카나우바왁스	200		피막제로만
	E 904	쉘락	적당량		피막제로만
	E 950	아세설팜 K	350		
	E 951	아스파탐	500		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	100	(52)	
	E 955	수크랄로스	200		
	E 957	토마틴	5		향미증진제로만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		
	E 960	스테비올배당체	20	(60)	
	E 961	네오탐	18		
	E 961	네오탐	2		향미증진제로만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	어드밴탐	5		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(5): 향미증진제로써E 214-219: 파라옥시안식향산 (PHB), 최대 300 mg/kg			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		사용량을 초과해서는 안 된다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가로 표시			
		(71): 모든 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 30mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
15.2	**가공 견과류**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100		짭짤하게 코팅된 견과류에만
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	10	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	10	(94)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-202; E 214-219	소브산-소브산칼륨; 파라옥시안식향산	1 000	(1) (2) (5)	코팅된 견과류에만
	E 220-228	이산화황 — 아황산염류	50	(3)	마리네이드한 견과류에만
	E 310-320	몰식자산프로필, TBHQ와 BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	5 000	(1) (4)	
	E 392	로즈메리추출물	200	(41) (46)	
	E 416	카라야검	10 000		견과류 코팅에만
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		피막제로만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		피막제로만
	E 903	카나우바왁스	200		피막제로만
	E 904	쉘락	적당량		피막제로만
	E 950	아세설팜 K	350		
	E 951	아스파탐	500		
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	100	(52)	
	E 955	수크랄로스	200		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		
	E 960	스테비올배당체	20	(60)	
	E 961	네오탐	18		
	E 961	네오탐	2		향미증진제로만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	어드밴탐	5		
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO_2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO_2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(5): 향미증진제로써E 214-219: 파라옥시안식향산 (PHB), 최대 300 mg/kg			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표시			
		(41): 지방 기준으로 표시			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
16	**유형 1, 3, 4 내 식품 제외 디저트**				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	150		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	150	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		저열량이나 무가당에만
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	5	(61)	
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	
	E 160b(i)	안나토색소 (빅신)	15	(94)	
	E 160b(ii)	안나토색소 (노르빅신)	7,5	(94)	
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	1 000	(1) (2)	과일잼(frugtgrød, rote Grütze) 및 파스타(pasha)에만
	E 200-202	소브산-소브산칼륨	2 000	(1) (2)	ostkaka만
	E 200-213	소브산-소브산칼륨; 안식향산	300	(1) (2)	비열처리 유제품 기반 디저트에만
	E 210-213	안식향산 — 안식향산염류	500	(1) (2)	과일잼(frugtgrød and rote Grütze)에만
	E 234	니신	3		세몰리나, 타피오카 푸딩 및 유사제품에만
	E 280-283	프로피온산 — 프로피온산염류	1 000	(1) (6)	크리스마스 푸딩(Christmas pudding)에만
	E 297	푸마르산	4 000		젤화 디저트, 과일 향첨가 디저트, 건조 분말 디저트 믹스에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	7 000	(1) (4)	건조 분말 디저트 믹스에만
	E 355-357	아디프산 — 아디페이트	1 000	(1)	건조 분말 디저트 믹스에만
	E 355-357	아디프산 — 아디페이트	6 000	(1)	젤화 디저트에만
	E 355-357	아디프산 — 아디페이트	1 000	(1)	과일 향첨가 디저트에만
	E 363	호박산	6 000		
	E 416	카라야검	6 000		
	E 427	카시아검	2 500		유제품 기반 디저트 및 유사제품에만
	E 432-436	폴리소르베이트류	3 000	(1)	
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	5 000	(1)	
	E 475	자당지방산에스테르	2 000		
	E 477	프로필렌글리콜지방산에스테르	5 000		
	E 481-482	스테아릴2젖산	5 000	(1)	
	E 483	스테아릴주석산	5 000		
	E 491-495	소르비탄에스테르	5 000	(1)	
	E 950	아세설팜 K	350		저열량이나 무가당에만
	E 951	아스파탐	1 000		저열량이나 무가당에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	250	(51)	저열량이나 무가당에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	100	(52)	저열량이나 무가당에만
	E 955	수크랄로스	400		저열량이나 무가당에만
	E 957	토마틴	5		향미증진제로만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		저열량이나 무가당에만
	E 960	스테비올배당체	100	(60)	저열량이나 무가당에만
	E 961	네오탐	32		저열량이나 무가당에만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a	저열량이나 무가당에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
				(49) (50)	
	E 964	폴리글리시톨시럽	300 000		저열량이나 무가당에만 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	어드밴탐	10		저열량이나 무가당에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(4): 최대허용치는 P_2O_5로 표시			
		(6): 프로피온산과 염은 특정 발효 제품을 GMP에 따라 발효하는 과정 중에 잔존할 수 있다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(74): 모든 알루미늄레이크에서 나오는 알루미늄의 최대 한도는 15mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다			
		(94): E 160b(i)(안나토색소(빅신))과 E 160b(ii)(안나토색소(노르빅신))을 조합하여 합산할 경우, 더 높은 개별 상한값이 합산에 적용되나 개별 상한값을 초과해서는 안 된다			
17	**지침 2002/46/EC 에서 정의한 식품보충제**				
	설명-모든 하위 품목에 적용				
	색소, 폴리올, 감미료 및 E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505, E1521에 표기된 최대 사용 수준은 제조업체에서 제공한 사용 지침에 따라 준비된 섭취 가능한 식품 보조제를 나타냄. 희석 또는 용해해야 하는 식품 보조제의 희석 계수는 사용 설명서와 함께 전달되어야 한다.				

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	고체 식품보충제, 영유아용 식품보충제 제외				
	그룹 1	첨가물			E410, E412, E415, E417, E425는 재수화용 탈수 식품보충제 생산에 사용되지 않음
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	300	(69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 104	퀴놀린옐로우	35	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월 31일까지
	E 104	퀴놀린옐로우	35	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터 씹는 형태의 식품보충제 제외
17.1	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월 31일까지
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터 씹는 형태의 식품보충제에만
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월 31일까지
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 124	식용색소적색제102호	35	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월 31일까지
	E 124	식용색소적색제102호	35	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터 씹는 형태의 식품보충제 제외
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
					31일까지
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터 씹는 형태의 식품보충제에만
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-213	소브산 — 소브산염류; 안식향산 — 안식향산염류	1 000	(1) (2)	씹을 수 있는 형태 제외, 건조 형태의 비타민A, 비타민 A와 D 조합 포함 식품보충제에만
	E 310-321	몰식자산프로필, TBHQ, BHA와 BHT	400	(1)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	적당량		
	E 392	로즈메리추출물	400	(46)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	1 000		
	E 416	카라야검	적당량		
	E 432-436	폴리소르베이트류	적당량		
	E 459	β-시클로덱스트린	적당량		정제형, 코팅된 정제형 식품보충제에만
	E 468	가교카복시메틸셀룰로스나트륨셀룰로오스	30 000		씹는 형태의 식품보충제 제외
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	적당량	(1)	
	E 475	자당지방산에스테르	적당량		
	E 491-495	소르비탄에스테르	적당량	(1)	
	E 551-559	이산화규소 — 규산염류	적당량		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 — 규산염류	적당량		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 900	규소수지	10	(91)	발포성 정제형 식품보충제에만
	E 901	밀납, 하양과 노랑	적당량		
	E 902	칸델릴라왁스	적당량		
	E 903	카나우바왁스	200		
	E 904	쉘락	적당량		
	E 950	아세설팜 K	500		
	E 950	아세설팜 K	2 000		씹는 형태의 식품보충제에만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 951	아스파탐	2 000		
	E 951	아스파탐	5 500		씹는 형태의 식품보충제에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	500	(51)	
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	1,250	(51)	씹는 형태의 식품보충제에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	500	(52)	
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	1 200	(52)	씹는 형태의 식품보충제에만
	E 955	수크랄로스	800		
	E 955	수크랄로스	2 400		씹는 형태의 식품보충제에만
	E 957	토마틴	400		씹는 형태의 식품보충제에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	100		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	400		씹는 형태의 식품보충제에만
	E 960	스테비올배당체	670	(60)	
	E 960	스테비올배당체	1 800	(60)	씹는 형태의 식품보충제에만
	E 961	네오탐	60		
	E 961	네오탐	185		씹는 형태의 식품보충제에만
	E 961	네오탐	2		씹는 형태의 식품보충제를 제외하고 향미증진제로만
	E 961	네오탐	2		씹는 형태의 비타민 및 미네랄 기반 식품보충제에만, 향미증진제로만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	500	(11)a (49) (50)	
	E 962	아스파탐-아세설팜염	2 000	(11)a (49) (50)	씹는 형태의 식품보충제에만
	E 969	어드밴탐	20		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 969	어드밴탐	55		씹는 형태의 식품보충제에만
	E 1201	폴리비닐피롤리돈	적당량		정제형, 코팅된 정제형 식품보충제에만
	E 1202	폴리비닐폴리피로리돈	적당량		정제형, 코팅된 정제형 식품보충제에만
	E 1203	폴리비닐알콜(PVA)	180 000		캡슐 및 정제형 식품보충제에만
	E 1204	풀루란	적당량		캡슐 및 정제형 식품보충제에만
	E 1205	기본 메타크릴레이트 공중합체	100 000		씹는 형태의 식품보충제 제외
	E 1206	중성 메타크릴레이트 공중합체	200 000		씹는 형태의 식품보충제 제외
	E 1207	음이옥 메타크릴레이트 공중합체	100 000		씹는 형태의 식품보충제 제외
	E 1208	폴리비닐피롤리돈-아세트산비닐 복합체	100 000		씹는 형태의 식품보충제 제외
	E 1209	폴리에틸렌 글리콜(PEG) 그라프트 혼성중합체	100 000		씹는 형태의 식품보충제 제외
	E 1505	구연산트리에틸	3 500		캡슐 및 정제형 식품보충제에만
	E 1521	폴리에틸렌글리콜	10 000		캡슐 및 정제형 식품보충제에만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
		(69): 모든 알루미늄레이크 150mg/kg에서 알루미늄의 최대허용치. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
		(91): 최대허용치는 물 200ml에 희석하여 섭취하기 직전에 적용된다			

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	액상 식품보충제, 영유아용 식품보충제 제외				
	그룹 1	첨가물			
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		
	그룹 2	적당량의 색소	적당량		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 2	적당량의 색소	적당량	(69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터 시럽 형태 식품보충제에만
	그룹 3	색소의 최대 합산 허용치	100		
	그룹 4	폴리올류	적당량		
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월 31일까지
	E 104	퀴놀린옐로우	10	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
17.2	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월 31일까지
	E 110	식용색소황색제5호/오렌지옐로우 S	10	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61)	적용기간: 2014년 1월 1일부터 2014년 7월 31일까지
	E 124	식용색소적색제102호	10	(61) (69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 160d	라이코펜	30		
	E 200-213	소브산 — 소브산염류; 안식향산 — 안식향산염류	2 000	(1) (2)	시럽 형태 식품보충제에만
	E 310-321	몰식자산프로필, TBHQ, BHA와 BHT	400	(1)	
	E 338-452	인산 — 인산염류 — 제이폴리인산류, 제삼폴리인산류	적당량		

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 392	로즈메리추출물	400	(46)	
	E 405	알긴산프로필렌글리콜	1 000		
	E 416	카라야검	적당량		
	E 432-436	폴리소르베이트류	적당량		
	E 473-474	자당지방산에스테르 — 수크로글리세라이드	적당량	(1)	
	E 475	자당지방산에스테르	적당량		
	E 491-495	소르비탄에스테르	적당량	(1)	
	E 551-559	이산화규소 — 규산염류	적당량		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	이산화규소 — 규산염류	적당량		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 950	아세설팜 K	350		
	E 950	아세설팜 K	2 000		시럽 형태 식품보충제에만
	E 951	아스파탐	600		
	E 951	아스파탐	5 500		시럽 형태 식품보충제에만
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	400	(51)	
	E 952	사이클람산과 이의 염류(나트륨, 칼슘)	1,250	(51)	시럽 형태 식품보충제에만
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	80	(52)	
	E 954	사카린과 이의 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)	1 200	(52)	시럽 형태 식품보충제에만
	E 955	수크랄로스	240		
	E 955	수크랄로스	2 400		시럽 형태 식품보충제에만
	E 957	토마틴	400		시럽 형태 식품보충제에만
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	50		
	E 959	네오헤스페리 딘 디하이드로칼콘	400		시럽 형태 식품보충제에만
	E 960	스테비올배당체	200	(60)	
	E 960	스테비올배당체	1 800	(60)	시럽 형태 식품보충제에만
	E 961	네오탐	20		
	E 961	네오탐	185		시럽 형태 식품보충제에만
	E 961	네오탐	2		시럽 형태 식품보충제를 제외하고 향미증진제로만

식품 유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치 (mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
	E 961	네오탐	2		시럽 형태의 비타민 및 미네랄 기반 식품보충제에만, 향미증진제로만
	E 962	아스파탐-아세설팜염	350	(11)a (49) (50)	
	E 962	아스파탐-아세설팜염	2 000	(11)a (49) (50)	시럽 형태의 식품보조제만
	E 969	어드밴탐	6		
	E 969	어드밴탐	55		시럽 형태의 식품보조제만
		(1): 이 첨가물은 개별 또는 혼합하여 첨가할 수 있다			
		(2): 최대허용치는 총합에 적용되며, 최대 사용 가능 수준은 유리산으로 표시한다			
		(11): 한계는 (a) 아세설팜 K 등가물 또는 (b) 아스파탐 등가물로 표시됩니다			
		(49): 최대 사용 가능 수준은 구성 부품인 아스파탐(E 951) 및 아세설팜-K(E 950)의 최대 사용 가능 수준에서 기인함			
		(50): E 951 및 E 950 모두에 대한 수준은 단독으로 또는 E 950 또는 E 951과 조합하여 아스파탐-아세설팜염의 사용량을 초과해서는 안 된다			
		(51): 최대 사용 가능한 수준은 유리산으로 표시한다			
		(52): 최대 사용 가능한 수준은 유리이미드(free imide)로 표시한다			
		(46): 카노솔(carnosol)과 카노솔산(carnosic acid)의 합으로			
		(60): 스테비올 등가물로 표현			
		(61): E 104, E 110, E 124의 총 수량과 그룹 III의 색상은 그룹 III에 대해 나열된 최대값을 초과할 수 없다			
18	**유형 1에서 17에 포함되지 않는 가공식품, 영유아용 식품 제외**				
	그룹 1	첨가물			

부록 III (ANNEX III)
식품첨가물, 식품 효소, 식품 향미료, 영양소 및 사용 조건에 대해 승인된 운반제를 포함한 식품첨가물의 종합 목록

정의

1. 본 부록에서 "영양소"는 영양학적 목적으로 첨가된 비타민, 미네랄 및 기타 물질뿐만 아니라 규정 (EC) No 1925/2006, 지침 2002/46/EC, 지침 2009/39/EC 및 규정 (EC) No 953/2009에서 다루는 생리학적 목적으로 첨가된 물질을 의미한다.

2. 본 부록에서 "조제용 물질"은 식품첨가물, 식품 효소 및/또는 식품 성분과 같은 물질이 저장, 판매, 표준화, 희석 또는 용해를 용이하게 통합된 영양소로 구성된 제제을 의미한다.

PART 1
식품첨가물의 운반제

E number	운반제명	최대허용치	운반제를 첨가할 수 있는 식품첨가물
E 1520	프로필렌글리콜	최종식품의 1 000 mg/kg (캐리오버로써) (1)	색소, 유화제 및 산화방지제
E 422	글리세린	적당량	모든 식품첨가물
E 420	D-소비톨		
E 421	만니톨		
E 953	이소말트		
E 965	말티톨		
E 966	락티톨		
E 967	자이리톨		
E 968	에리스리톨		
E 400 – E 404	알긴산-알긴산염류 (Part 6의 표 7)		
E 405	알긴산프로필렌글리콜		
E 406	한천		
E 407	카라기난		
E 410	로거스트콩검		
E 412	구아검		
E 413	트라가칸스검		
E 414	아라비아검		
E 415	잔탄검		

E number	운반제명	최대허용치	운반제를 첨가할 수 있는 식품첨가물
E 440	펙틴		
E 432 – E 436	폴리소르베이트류 (Part 6의 표 4)	적당량	발포방지제
E 442	암모늄포스파타이드	적당량	산화방지제
E 460	셀룰로오스	적당량	모든 식품첨가물
E 461	메틸셀룰로스		
E 462	에틸셀룰로스		
E 463	히드록시프로필 셀룰로스		
E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스		
E 465	메틸에틸셀룰로스		
E 466	소듐카복시메틸셀룰로스, 셀룰로스검		
E 322	레시틴	적당량	색소 및 지용성 비타민 산화방지제
E 432 – E 436	폴리소르베이트류 (Part 6의 표 4)		
E 470b	지방산마그네슘염		
E 471	글리세린지방산에스테르		
E 472a	글리세린초산지방산에스테르		
E 472c	글리세린구연산지방산에스테르		
E 472e	글리세린디아세틸주석산지방산에스테르		
E 473	자당지방산에스테르		
E 475	폴리글리세린지방산에스테르		
E 491 – E 495	소르비탄에스테르류 (Part 6의 표 5)	적당량	색소 및 발포방지제
E 1404	산화전분	적당량	
E 1410	인산일전분		
E 1412	인산이전분		
E 1413	인산화인산이전분		
E 1414	아세틸인산이전분		
E 1420	초산전분		
E 1422	아세틸아디프산이전분		
E 1440	히드록시프로필전분		
E 1442	히드록시프로필인산이전분		
E 1450	옥테닐호박산나트륨전분		
E 1451	아세틸산화전분		
E 170	탄산칼슘		
E 263	초산칼슘		
E 331	구연산나트륨		
E 332	구연산칼륨		
E 341	인산칼슘		
E 501	탄산칼륨 (무수)		
E 504	탄산마그네슘		

E number	운반제명	최대허용치	운반제를 첨가할 수 있는 식품첨가물
E 508	염화칼륨		
E 509	염화칼슘		
E 511	염화마그네슘		
E 514	황산나트륨		
E 515	황산칼륨		
E 516	황산칼슘		
E 517	황산암모늄		
E 577	글루콘산칼륨		
E 640	글리신과 이의 나트륨염		
E 1505 (1)	구연산트리에틸		
E 1518 (1)	트리아세틴		
E 551	이산화규소	적당량	유화제 및 색소
E 552	규산칼슘		
E 553b	탤크	색소에서 50 mg/kg	색소
E 901	밀납 (백색 및 황색)	적당량	색소
E 1200	폴리덱스트로스	적당량	모든 식품첨가물
E 1201	폴리비닐피로리돈	적당량	감미료
E 1202	폴리비닐폴리피로리돈		
E 322	레시틴	적당량	과일을 위한 겔형성제
E 432 – E 436	폴리소르베이트류		
E 470a	지방산-나트륨/칼륨/칼슘염		
E 471	글리세린지방산에스테르		
E 491 – E 495	소르비탄에스테르류		
E 570	지방산류		
E 900	규소수지		
E 1521	폴리에틸렌글리콜	적당량	감미료
E 425	글루코만난	적당량	모든 식품첨가물
E 459	β-시클로덱스트린	최종 식품에서 1,000 mg/kg	모든 식품첨가물
E 468	가교소듐카복시메틸셀로로스 가교셀룰로스검	적당량	감미료
E 469	효소분해카복시메틸셀룰로스검	적당량	모든 식품첨가물
E 555	포타슘알루미늄실리케이트	안료에 대해 90%	E 171 이산화티타늄 및 E 172 산화철 및 수산화철에만

(1) 식품 내 모든 공급원 최대허용치는 3,000 mg/kg(E 1505, E 1517 및 E 1518의 단독 또는 혼합)이다. 음료의 경우, 크림 리큐어 제외, E 1520의 모든 공급원 최대허용치는 1 000 mg/l 여야 한다.

PART 2

첨가물 중 운반제 이외의 식품첨가물[1]

E number	첨가된 식품첨가물명	최대허용치	식품첨가물이 첨가될 있는 식품첨가물조제용 물질
Table 1		적당량	모든 식품첨가물조제용 물질
E 200-202	소브산-소브산칼륨 (Part 6의 표 2)	조제용 물질 1,500 mg/kg 단독 또는 혼합, 최종 제품(유리산으로 표시)의 15 mg/kg	색소 조제용
E 210	안식향산		
E 211	안식향산나트륨		
E 212	안식향산산칼륨		
E 200	소브산	조제용 물질 2 500 mg/kg	달걀 껍질의 장식적 착색을 위해 최종 소비자에 판매되는 액체 색소 전처리제품
E 220-E 228	무수아황산-아황산류 (Part 6의 표 3)	조제용 물질 100 mg/kg 및 계산된 최종 제품에서 SO_2로 표시되는 2 mg/kg	색소 전처리제품 (E163 안토시아닌, E 150b 카라멜색소 II 및 E 150d 카라멜색소 IV 제외)[2]
E 320	부틸히드록시아니솔 (BHA)	조제용 물질(지방에 표시) 20 mg/kg 단독 또는 혼합, 최종 제품 (단독 또는 조합) 0.4 mg/kg	지방산 함유 유화제
E 321	디부틸히드록시톨루엔 (BHT)		
E 338	인산	조제용 물질(P_2O_5로 표시) 40,000 mg/kg 단독 또는 혼합	색소 E 163 안토시아닌 조제용
E 339	인산나트륨		
E 340	인산칼륨		
E 343	인산마그네슘		
E 450	제이인산류		
E 451	제삼인산류		
E 341	인산칼슘	조제용 물질(P_2O_5로 표시) 40,000 mg/kg	색소 및 유화제 전처리제품
		조제용 물질(P_2O_5로 표시) 10,000 mg/kg	폴리올 전처리제품
		조제용 물질(P_2O_5로 표시)의 10,000 mg/kg	E 412 구아검 전처리제품
E 392	로즈메리추출물	조제용 물질 1,000 mg/kg, 최종 제품 (카노솔살과 카노솔 합으로 표시)의 5 mg/kg	색소 전처리제품
E 416	카라야검	조제용 물질의 50,000 mg/kg, 최종 제품의 1 mg/kg	색소 전처리제품
E 432 – E 436	폴리소르베이트류	적당량	색소 전처리제품, 명암비 강화제, 지용성 비타민,

E number	첨가된 식품첨가물명	최대허용치	식품첨가물이 첨가될 있는 식품첨가물조제용 물질
			산화방지제 및 과일을 위한 피막제
E 473	자당지방산에스테르	적당량	색소 전처리제품 및 지용성 비타민, 산화방지제
E 475	폴리글리세린지방산 에스테르	적당량	색소 전처리제품 및 지용성 비타민, 산화방지제
E 476	폴리글리세롤 폴리리시놀리에이트	조제용 물질 50,000 mg/kg, 최종 식품 500 mg/kg	다음 색소 조제용 물질 유화제:
			수리미 및 일본식 수산제품(카마보코) (E 120 카민)
			향료첨가 우유 제품 및 디저트에 사용되는 고기 제품, 생선 페이스트 및 과일 조제용 물질 (E163 안토시아닌, E100 심황색소 및 E120 카민)
E 491 – E 495	소르비탄에스테르류 (Part 6의 표 5)	적당량	색소 전처리제품, 기포방지제 및 과일을 위한 피막제
E 551	이산화규소	조제용 물질 50,000 mg/kg	건조 분말 색소 조제용 물질
		조제용 물질 10,000 mg/kg	508 염화 칼륨과 E 412 구아검 조제용 물질
E 551	이산화규소	조제용 물질 50,000 mg/kg	유화제 건조 분말 조제용 물질
E 552	규산칼슘		
E 551	이산화규소	조제용 물질 10,000 mg/kg	폴리올 건조 분말 조제용 물질
E 552	규산칼슘		
E 553a	규산마그네슘		
E 553b	탤크		
E 551	이산화규소	조제용 물질 5,000 mg/kg	E 1209 폴리비닐알콜(PVA)-폴리에틸렌 글리콜(PEG) 그라프트 혼성중합체
E 551	이산화규소	조제용 물질 30,000 mg/kg	로즈메리추출물(E 392) 건조 분말
E 551	이산화규소	조제용 물질 10,000 mg/kg	E 252 질산칼륨
E 900	규소수지	조제용 물질 200 mg/kg, 최종 식품 0,2 mg/l	E 160a β-카로틴, E 160b(i) 안나토 빅신, E 160b(ii) 안나토 노르비신, E 160c 파프리카추출색소, 캡산틴, 캡소루빈, E 160d 라이코펜

E number	첨가된 식품첨가물명	최대허용치	식품첨가물이 첨가될 있는 식품첨가물조제용 물질
			및 E 160e β-아포-8'-카로티날 색소 조제용 물질
E 903	카나우바왁스	조제용 물질 130,000 mg/kg 최종 제품 최대치 1,200 mg/kg	츄잉검에 사용하기 위한 감미료 및/또는 산 조제용 물질의 안정제
E 943a	부탄	최종 식품 1 mg/kg	부록 II(전문가 전용)의 파트 C 정의된 그룹 II와 그룹 III의 색소 조제용 물질
E 943b	이소부탄	최종 식품 1 mg/kg	부록 II(전문가 전용)의 파트 C 정의된 그룹 II와 그룹 III의 색소 조제용 물질
E 944	프로판	최종 식품 1 mg/kg	부록 II(전문가 전용)의 파트 C 정의된 그룹 II와 그룹 III의 색소 조제용 물질

(1) 식품첨가물로 인증된 효소는 제외.
(2) E 163 안토시아닌은 최대 100,000 mg/kg의 황산염을 포함할 수 있다. E 150 b 카라멜색소 II (아황산 카라멜) 및 E 150 d 카라멜색소 IV (아황산 암모늄 카라멜)은 순도 기준에 따라 2,000 mg/kg을 포함할 수 있다 (지침 2008/128/EC).

참고: 파트 2의 식품첨가물 사용 조건에 대한 일반 규칙

(1) 부록 II 파트 C (1) Group I에 포함된 일반적인 '적당량' 원칙에 따라 식품에 일반적으로 사용이 허용되며 본 부록 파트 6의 표 1에 제시된 식품첨가물은, 달리 명시되지 않는 한, 일반적인 '적당량' 원칙의 식품첨가물 부분에 따라 식품첨가물(운반체의 목적이 아닌 경우)로 포함된다.

(2) 인산 및 규산염의 경우, 최대치는 식품첨가물 조제용 물질에만 설정되고 최종 식품에는 설정되지 않았다.

(3) ADI 값이 숫자로 표시되는 다른 모든 식품첨가물의 경우, 식품첨가물 조제용 물질 및 최종 식품에 대해 최대치가 설정되었다.

(4) 색소, 감미료 또는 향미증진제로서 기능을 하는 식품첨가물은 승인되지 않는다.

PART 3

식품 효소 표본에 포함된 식품첨가물(1)

E number	식품첨가물명	효소 표본의 최대허용치	음료를 제외한 최종 식품의 최대 농도	음료의 최대허용치	운반제 사용 여부
E 170	탄산칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 200	소브산	20,000 mg/kg (단독 또는 조합 유리산으로 표시)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	소브산칼륨				
E 210	안식향산	5,000 mg/kg (단독 또는 조합 유리산으로 표시)	1,7 mg/kg	0,85 mg/l	
E 211	안식향산나트륨	렌닛 12,000 mg/kg	렌닛을 사용한 치즈 5 mg/kg	렌닛을 사용한 유청 기반 음료 2,5 mg/l	
E 214	파라옥시안식향산에틸	2,000 mg/kg (단독 또는 조합 유리산으로 표시)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	파라옥시안식향산에틸나트륨				
E 218	파라옥시안식향산메틸				
E 219	파라옥시안식향산메틸나트륨				
E 220	이산화황	2,000 mg/kg (단독 또는 조합 SO_2로 표시)	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	아황산나트륨	양조용 식품 효소의 경우 5,000mg/kg			
E 222	산성아황산나트륨	보리 베타 아밀레이스에의 경우 6,000mg/kg			
E 223	메타중아황산나트륨	고체 형태 파파인의 경우 10,000 mg/kg			
E 224	메타중아황산칼륨				
E 250	아질산나트륨	500 mg/kg	0,01 mg/kg	사용 불가능	
E 260	빙초산	적당량	적당량	적당량	사용 가능

E number	식품첨가물명	효소 표본의 최대허용치	음료를 제외한 최종 식품의 최대 농도	음료의 최대허용치	운반제 사용 여부
E 261	초산칼륨	적당량	적당량	적당량	
E 262	초산나트륨	적당량	적당량	적당량	
E 263	초산칼슘	적당량	적당량	적당량	
E 270	젖산	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 281	프로피온산나트륨	적당량	적당량	50 mg/l	
E 290	이산화탄소	적당량	적당량	적당량	
E 296	사과산 (DL-)	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 300	비타민C	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 301	아스코브산나트륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 302	아스코브산칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 304	아스코빌팔미테이트	적당량	적당량	적당량	
E 306	토코페롤리치 추출물	적당량	적당량	적당량	
E 307	α-토코페롤	적당량	적당량	적당량	
E 308	감마토코페놀	적당량	적당량	적당량	
E 309	델타토코페놀	적당량	적당량	적당량	
E 322	레시틴	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 325	젖산나트륨	적당량	적당량	적당량	
E 326	젖산칼륨	적당량	적당량	적당량	
E 327	젖산칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 330	구연산	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 331	구연산나트륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 332	구연산칼륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 333	구연산칼슘	적당량	적당량	적당량	
E 334	주석산 (L(+)-)	적당량	적당량	적당량	
E 335	주석산나트륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 336	주석산칼륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 337	주석산칼륨나트륨	적당량	적당량	적당량	
E 350	말산나트륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 338	인산	10,000 mg/kg (P_2O_5로 표시)	적당량	적당량	
E 339	인산나트륨	50,000 mg/kg (단독 또는 조합, P_2O_5로 표시)	적당량	적당량	사용 가능
E 340	인산칼륨				
E 341	인산칼슘				
E 343	인산마그네슘				
E 351	말산칼륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 352	DL-말산칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 354	주석산칼슘	적당량	적당량	적당량	
E 380	구연산암모늄	적당량	적당량	적당량	
E 400	알긴산	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 401	알긴산나트륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 402	알긴산칼륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 403	알긴산암모늄	적당량	적당량	적당량	
E 404	알긴산칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 406	한천	적당량	적당량	적당량	사용 가능

E number	식품첨가물명	효소 표본의 최대허용치	음료를 제외한 최종 식품의 최대 농도	음료의 최대허용치	운반제 사용 여부
E 407	카라기난	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 407a	가공유케마해초	적당량	적당량	적당량	
E 410	로거스트콩검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 412	구아검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 413	트라가칸스검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 414	아라비아검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 415	잔탄검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 417	타라검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 418	젤란검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 420	D-소비톨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 421	만니톨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 422	글리세린	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 440	펙틴	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 450	제이인산류	50,000 mg/kg (단독 또는 조합, P_2O_5로 표시)	적당량	적당량	
E 451	제삼인산류				
E 452	다중인산류				
E 460	셀룰로오스	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 461	메틸셀룰로스	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 462	에틸셀룰로스	적당량	적당량	적당량	
E 463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 465	메틸에틸셀룰로스	적당량	적당량	적당량	
E 466	소듐카복시메틸셀룰로스, 셀룰로스검	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 469	효소분해카복시메틸 셀룰로스검	적당량	적당량	적당량	
E 470a	지방산-나트륨/칼륨/칼슘염	적당량	적당량	적당량	
E 470b	지방산마그네슘염	적당량	적당량	적당량	
E 471	글리세린지방산에스테르	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 472a	글리세린초산지방산 에스테르	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 472b	글리세린젖산지방산 에스테르	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 472c	글리세린구연산지방 산에스테르	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 472d	글리세린지방산에스테르	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 472e	글리세린디아세틸주 석산지방산에스테르	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 472f	글리세린주석산초산	적당량	적당량	적당량	사용 가능

E number	식품첨가물명	효소 표본의 최대허용치	음료를 제외한 최종 식품의 최대 농도	음료의 최대허용치	운반제 사용 여부
	지방산에스테르				
E 473	자당지방산에스테르	50,000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/L	사용 가능, 운반제로만
E 500	탄산나트륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량	적당량	적당량	사용 가능, E 501 (i) 탄산칼륨(무수)로만
E 503	탄산암모늄	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 504	탄산마그네슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 507	염산	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 508	염화칼륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 509	염화칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 511	염화마그네슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 513	황산	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 514	황산나트륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능, E 514 (i) 황산나트륨으로만
E 515	황산칼륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 516	황산칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 517	황산암모늄	100,000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	사용 가능
E 524	수산화나트륨	적당량	적당량	적당량	
E 525	수산화칼륨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 526	수산화칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 527	수산화암모늄	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 528	수산화마그네슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 529	산화칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 530	산화마그네슘	적당량	적당량	적당량	
E 551	이산화규소	건조 분말 조제용 물질 50,000 mg/kg	적당량	적당량	사용 가능
E 570	지방산류	적당량	적당량	적당량	
E 574	글루콘산	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 575	글루코노-δ-락톤	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 576	글루콘산나트륨	적당량	적당량	적당량	
E 577	글루콘산칼륨	적당량	적당량	적당량	
E 578	글루콘산칼슘	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 640	글리신과 이의 나트륨염	적당량	적당량	적당량	
E 920	L-시스테인	10,000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	아르곤	적당량	적당량	적당량	

E number	식품첨가물명	효소 표본의 최대허용치	음료를 제외한 최종 식품의 최대 농도	음료의 최대허용치	운반제 사용 여부
E 939	헬륨	적당량	적당량	적당량	
E 941	질소	적당량	적당량	적당량	
E 942	아산화질소	적당량	적당량	적당량	
E 948	산소	적당량	적당량	적당량	
E 949	수소	적당량	적당량	적당량	
E 965	말티톨	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 966	락티톨	적당량	적당량	적당량	사용 가능 (운반제로만)
E 967	자이리톨	적당량	적당량	적당량	사용 가능 (운반제로만)
E 1200	폴리덱스트로스	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1404	산화전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1410	인산일전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1412	인산이전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1413	인산화인산이전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1414	아세틸인산이전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1420	초산전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1422	아세틸아디프산이전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1440	히드록시프로필전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1442	히드록시프로필인산이전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1451	아세틸산화전분	적당량	적당량	적당량	사용 가능
E 1520	프로필렌글리콜	500 g/kg	(각주 참조)(2)	(각주 참조)(2)	사용 가능 (운반제로만)

(1) 식품첨가물로 인증된 효소 포함
(2) 식품 모든 공급원 최대허용치 3,000 mg/kg (E 1505, E 1517 및 E 1518 단독 또는 조합). 음료의 경우, 크림 리큐어 제외, E 1520의 최대치 1,000 mg/l여야 한다.

N참고: 파트 3의 식품첨가물 사용 조건에 대한 일반 규칙

(1) 부록 II 파트 C (1) Group I에 포함된 일반적인 '적당량' 원칙에 따라 식품에 일반적으로 사용이 허용되며 본 부록 파트 6의 표 1에 제시된 식품첨가물은, 달리 명시되지 않는 한, 일반적인 '적당량' 원칙의 식품 효소 부분에 따라 식품첨가물로 포함된다.

(2) 인산 및 규산염이 식품첨가물로 사용되는 경우, 최대치는 식품 효소 조제용 물질만 설정되고 최종 식품에는 설정되지 않았다.

(3) ADI 값이 숫자로 표시되는 다른 모든 식품첨가물의 경우, 식품 효소 조제용 물질 및 최종 식품에 대해 최대치가 설정되었다.

(4) 색소, 감미료 또는 향미증진제로서 기능을 하는 식품첨가물은 승인되지 않는다.

PART 4

식품 착향료의 표본을 포함한 식품첨가물

E number	식품첨가물명	첨가제를 사용할 수 있는 착향료	최대허용치
Table 1		모든 착향료	적당량
E 420	D-소비톨 만니톨 이소말트 말티톨 락티톨 자이리톨 에리스리톨	모든 착향료	향미 증진제로서가 아닌 감미료 이외의 목적을 위한 적당량
E 421			
E 953			
E 965			
E 966			
E 967			
E 968			
E 200-202	소브산 및 소브산칼륨 (Part 6의 표 2)	모든 착향료	향미료 1,500 mg/kg (단독 또는 조합 유리산으로 표시)
E 210	안식향산		
E 211	안식향산나트륨		
E 212	안식향산산칼륨		
E 213	안식향산칼슘		
E 310	몰식자산프로필	에센셜 오일	에센셜 오일 1,000 mg/kg (몰식자산프로필, TBHQ 및 BHA, 단독 및 조합)
E 319	터셔리부틸히드로퀴논		
E 320	부틸히드록시아니솔	에센셜 오일 이외의 착향료	100 mg/kg[1] (몰식자산프로필)
			향미료 200 mg/kg[1] (TBHQ 및 BHA, 단독 및 조합)
E 338 – E 452	인산 —인산류-제이-, 제삼- 및 다중인산류 (Part 6의 표 6)	모든 착향료	향미료 40,000 mg/kg (단독 또는 조합 P2O5로 표시)
E 392	로즈메리추출물	모든 착향료	향미료 1,000 mg/kg (카노솔과 카노솔산의 합으로 표시)
E 416	카라야검	모든 착향료	향미료 50,000 mg/kg
E 423	옥테닐호박산변성아라비아검	향미유 유화제 사용 카테고리 03: 식용 음 07.2: 파인베이커리류; 08.3: 육류가공품; 09.2 가공 생선 및 수산가공품, 연체류 및 갑각류 포함 및 16: 카테고리 1,3,4에 포함된 제품을 제외한 디저트	최종 식품 500 mg/kg

E number	식품첨가물명	첨가제를 사용할 수 있는 착향료	최대허용치
		향미유 유화제 사용 카테고리 : 14.1.4 향첨가 음료, 14.2: 알코올 음료, 무알코올 및 저알코올 음료 포함	최종 식품 220 mg/kg
		향미유 유화제 사용 카테고리 (지침 2000/36/EC, 05.2에서 다루는) 05.1 코코아 및 초콜릿 제품, 05.2: 기타 당과류, 구강청결용 작은사탕 포함, 05.4: 데코레이션, 코팅, 필링, 유형 4.2.4 내 과일 기반 필링 제외, 06.3 아침식사용 시리얼	최종 식품 300 mg/kg
		향미유 유화제 사용 카테고리 01.7.5: 가공치즈	최종 식품 120 mg/kg
		향미유 유화제 사용 카테고리 05.3: 츄잉검	최종 식품 60 mg/kg
		향미유 유화제 사용 카테고리 01.8: 유제품 유사제품, 음료화이트너 포함 04.2.5: 잼, 젤리, 마멀레이드 및 유사제품, 04.2.5.4: 견과류 버터 및 견과류 스프레드, 08.3: 육류가공품, 12.5: 수프 및 브로스, 14.1.5.2: 기타 음료	최종 식품 240 mg/kg
		향미유 유화제 사용 카테고리 10.2: 알가공품	최종 식품 140 mg/kg
		향미유 유화제 사용 카테고리 14.1.4 : 향첨가 음료, 과일 주스가 포함된 비탄산 향미 음료; 14.1.2: 지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 주스 및 채소 주스; 12.6: 소스, 그레이비 및 스위트 소스만	최종 식품 400 mg/kg

E number	식품첨가물명	첨가제를 사용할 수 있는 착향료	최대허용치
		향미유 유화제 사용 카테고리 15: 즉석섭취 세이보리 및 스낵	최종 식품 440 mg/kg
E 425	글루코만난	모든 착향료	적당량
E 432 – E 436	폴리소르베이트류 (Part 6의 표 4)	향신료 올레오레진류(2)에 기반한 모든 착향료, 훈제액 향미료 및 향미료(2)	향미료 10,000 mg/kg
		향신료 올레오레진류에 기반한 훈제액 향미료 및 향미료를 함유한 식료품	최종 식품 1,000 mg/kg
E 459	β-시클로덱스트린	캡슐화된 착향료 :	
		- 향미 차 및 향미 파우더형 즉석 음료	최종 식품 500 mg/l
		- 향미 간식	제조업체의 지침에 따라 소비되거나 재구성된 식료품 1,000 mg/kg
E 473	자당지방산에스테르	카테고리 14.1.4에 속하는 물 기반의 투명한 향미 음료의 향미료	향미료 15,000 mg/kg, 최종 식품 30 mg/l
E 551	이산화규소	모든 착향료	향미료 50,000 mg/kg
E 900	규소수지	모든 착향료	향미료 10 mg/kg in
E 901	밀납	무알코올 향미 음료의 향미료	향미 음료 200 mg/l
E 1505	구연산트리에틸	모든 착향료	제조업체의 지침에 따라 소비되거나 재구성된 식품의 모든 공급원 3,000 mg/kg; 단독 또는 조합. 음료의 경우, 크림 리큐어 제외, E 1520의 최대치는 모든 공급원에서 1,000 mg/l여야 한다.
E 1517	글리세릴 디아세테이트 (다이아세틴)		
E 1518	트리아세틴		
E 1520	프로필렌글리콜		
E 1519	벤질알코올	향료 :	
		- 리큐어, 아로마 와인, 아로마 와인 기반 음료 및 아로마 와인 제품 칵테일	최종 식품의 100 mg/l
		- 초콜릿 및 고급 베이커리 제품을 포함한 과자류	제조업체의 지침에 따라 소비되거나 재구성된 식품 모든 공급원 250 mg/kg

(1) 비례 규칙: 몰식자산프로필, TBHQ 및 BHA 의 조합을 사용하는 경우, 개별 수준은 비례적으로 감소해야 한다.
(2) 향신료 올레오레진류는 향신료로부터 추출 용매가 증발하여 휘발성 오일과 수지 물질의 혼합물을 남긴 향신료의 추출물로 정의된다.

PART 5

영양소의 식품첨가물

— 부록 II 파트 E의 13.1 항에 열거된 유아 및 소아용 식료품에 사용되는 영양소를 제외한 영양소의 식품 첨가제:

E number	Name of the food additive	최대허용치	식품첨가물을 사용할 수 있는 영양소	운반제 사용 여부
E 170	탄산칼슘	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 260	빙초산	적당량	모든 영양소	
E 261	초산칼륨	적당량	모든 영양소	
E 262	초산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 263	초산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 270	젖산	적당량	모든 영양소	
E 290	이산화탄소	적당량	모든 영양소	
E 296	사과산 (DL-)	적당량	모든 영양소	
E 300	비타민C	적당량	모든 영양소	
E 301	아스코브산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 302	아스코브산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 304	아스코빌팔미테이트	적당량	모든 영양소	
E 306	토코페롤리치 추출물	적당량	모든 영양소	
E 307	α-토코페롤	적당량	모든 영양소	
E 308	감마토코페놀	적당량	모든 영양소	
E 309	델타토코페놀	적당량	모든 영양소	
E 322	레시틴	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 325	젖산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 326	젖산칼륨	적당량	모든 영양소	
E 327	젖산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 330	구연산	적당량	모든 영양소	
E 331	구연산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 332	구연산칼륨	적당량	모든 영양소	
E 333	구연산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 334	주석산 (L(+)-)	적당량	모든 영양소	
E 335	주석산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 336	주석산칼륨	적당량	모든 영양소	
E 337	주석산칼륨나트륨	적당량	모든 영양소	
E 338 – E 452	인산 — 인산류 - 제이-, 제삼 - 및 다중인산류 (Part 6의 표 6)	영양소 조제용 물질 (P_2O_5로 표시) 40,000 mg/kg	모든 영양소	
E 350	말산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 351	말산칼륨	적당량	모든 영양소	
E 352	DL-말산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 354	주석산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 380	구연산암모늄	적당량	모든 영양소	
E 392	로즈메리추출물	β-카로틴 및 라이코펜 조제용	β-카로틴 및 라이코펜	

E number	Name of the food additive	최대허용치	식품첨가물을 사용할 수 있는 영양소	운반제 사용 여부
		물질 1,000 mg/kg 최종 제품의 (카노솔산과 카노솔의 합으로 표시) 5 mg/kg	조제용 물질	
E 400 – 404	알긴산 — 알긴산류 (Part 6의 표 7)	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 406	한천	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 407	카라기난	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 407a	가공유케마해초	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 410	로거스트콩검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 412	구아검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 413	트라가칸스검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 414	아라비아검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 415	잔탄검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 417	타라검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 418	젤란검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 420	D-소비톨	적당량	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 421	만니톨	적당량	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 422	글리세린	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 432 – E 436	폴리소르베이트류 (Part 6의 표 4)	β-카로틴, 루테인, 라이코펜 및 비타민 E 조제용 물질 적당량. 최종 식품 비타민 A 및 E 조제용 물질 최대치 2 mg/kg	β-카로틴, 루테인, 라이코펜 및 비타민 A, D 및 E 조제용 물질	사용 가능
E 440	펙틴	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 459	β-시클로덱스트린	조제용 물질 100,000 mg/kg 및 최종 식품 1,000 mg/kg	모든 영양소	사용 가능
E 460	셀룰로오스	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 461	메틸셀룰로스	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 462	에틸셀룰로스	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 463	히드록시프로필 셀룰로스	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 464	히드록시프로필메틸 셀룰로스	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 465	메틸에틸셀룰로스	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 466	소듐카복시메틸셀룰로스, 셀룰로스검	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 469	효소분해카복시메틸셀	적당량	모든 영양소	사용 가능

E number	Name of the food additive	최대허용치	식품첨가물을 사용할 수 있는 영양소	운반제 사용 여부
	룰로스검			
E 470a	지방산-나트륨/칼륨/칼슘염	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 470b	지방산마그네슘염	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 471	글리세린지방산에스테르	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 472a	글리세린초산지방산에스테르	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 472b	글리세린젖산지방산에스테르	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 472d	글리세린지방산에스테르	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 472e	글리세린디아세틸주석산지방산에스테르	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 472f	글리세린주석산초산지방산에스테르	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 473	자당지방산에스테르	적당량	β-카로틴, 루테인, 라이코펜 및 비타민 E 조제용 물질	사용 가능
		최종 식품의 2 mg/kg	비타민 A 및 D 조제용 물질	
E 475	폴리글리세린지방산에스테르	적당량	β-카로틴, 루테인, 라이코펜 및 비타민 E 조제용 물질	사용 가능
		최종 식품의 2 mg/kg	비타민 A 및 D 조제용 물질	
E 491 – E 495	소르비탄에스테르류 (Part 6의 표 5)	적당량	β-카로틴, 루테인, 라이코펜 및 비타민 E 조제용 물질	사용 가능
		최종 식품의 2 mg/kg	비타민 A 및 D 조제용 물질	
E 500	탄산나트륨	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 501	탄산칼륨 (무수)	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 503	탄산암모늄	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 504	탄산마그네슘	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 507	염산	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 508	염화칼륨	적당량	모든 영양소	
E 509	염화칼슘	적당량	모든 영양소	
E 511	염화마그네슘	적당량	모든 영양소	
E 513	황산	적당량	모든 영양소	
E 514	황산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 515	황산칼륨	적당량	모든 영양소	
E 516	황산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 524	수산화나트륨	적당량	모든 영양소	

E number	Name of the food additive	최대허용치	식품첨가물을 사용할 수 있는 영양소	운반제 사용 여부
E 525	수산화칼륨	적당량	모든 영양소	
E 526	수산화칼슘	적당량	모든 영양소	
E 527	수산화암모늄	적당량	모든 영양소	
E 528	수산화마그네슘	적당량	모든 영양소	
E 529	산화칼슘	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 530	산화마그네슘	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 551, E 552	이산화규소 규산칼슘	건조 분말 조제용 물질 50,000 mg/kg (단독 또는 조합)	모든 영양소의 건조 분말 조제용 물질	
		조제용 물질 10,000 mg/kg (E 551 만)	소금 대용 염화칼륨 조제용 물질	
E 554	나트륨실리코알루민산	조제용 물질 15,000 mg/kg	지용성 비타민 조제 물질	
E 570	지방산류	적당량	불포화 지방산을 포함한 영양소를 제외한 모든 영양소	
E 574	글루콘산	적당량	모든 영양소	
E 575	글루코노-δ-락톤	적당량	모든 영양소	
E 576	글루콘산나트륨	적당량	모든 영양소	
E 577	글루콘산칼륨	적당량	모든 영양소	
E 578	글루콘산칼슘	적당량	모든 영양소	
E 640	글리신과 이의 나트륨염	적당량	모든 영양소	
E 900	규소수지	조제용 물질 200 mg/kg, 최종 식품 0,2 mg/l	β-카로틴 및 라이코펜 조제용 물질	
E 901	밀납 (백색 및 황색)	적당량	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 938	아르곤	적당량	모든 영양소	
E 939	헬륨	적당량	모든 영양소	
E 941	질소	적당량	모든 영양소	
E 942	아산화질소	적당량	모든 영양소	
E 948	산소	적당량	모든 영양소	
E 949	수소	적당량	모든 영양소	
E 953	이소말트	적당량	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 965	말티톨	적당량	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 966	락티톨	적당량	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 967	자이리톨	적당량	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 968	에리스리톨	적당량	모든 영양소	사용 가능,

E number	Name of the food additive	최대허용치	식품첨가물을 사용할 수 있는 영양소	운반제 사용 여부
				운반제로만
E 1103	인버테이스	적당량	모든 영양소	
E 1200	폴리덱스트로스	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1404	산화전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1410	인산일전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1412	인산이전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1413	인산화인산이전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1414	아세틸인산이전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1420	초산전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1422	아세틸아디프산이전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1440	히드록시프로필전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1442	히드록시프로필인산이전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1451	아세틸산화전분	적당량	모든 영양소	사용 가능
E 1452	알루미늄스타치옥테니썩시네이트	최종 식품의 35,000 mg/kg	캡슐화 목적으로만 비타민 조제용 물질을 사용하기 때문에 지침 2002/46/EC에 의해 정의된 식품 보조제	사용 가능
E 1518	트리아세틴	-1	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만
E 1520(1)	프로필렌글리콜	최종 식품의 1,000 mg/kg (캐리오버로써)	모든 영양소	사용 가능, 운반제로만

(1) E 1518 및 E 1520의 식품 모든 공급원 최대 허용치 3 000 mg/kg (E 1505 및 E 1517 단독 및 조합). 음료의 경우, 크림 리큐어 제외, E 1520의 최대 허용치는 1,000 mg/l여야 한다.

Section B

— 부록 II 파트 E의 13.1항에 열거된 유아 및 소아용 식료품에 사용되는 영양소에 첨가된 식품첨가물:

E number	식품첨가물명	최대허용치	식품첨가물이 첨가될 수 있는 영양소	식품 카테고리
E 301	아스코브산나트륨	비타민 D 조제용 물질의 100,000 mg/kg 및 최종 식품 최대 캐리오버 1 mg/l	비타민 D 조제용 물질	지침 2006/141/EC에 정의된 유아용 조제분유 및 2단계 조제분유
		총 캐리오버 75 mg/l	고도불포화지방산 포함 영양소 조제용 물질 코팅	유아 및 소아용 식품
E 304 (i)	아스코빌팔미테이트	부록 II 파트 E의 13.1에서 언급된 식품의 최대허용량이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 306	토코페롤리치 추출물	부록 II 파트 E의 13.1에서 언급된 식품의 최대허용량이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 307	α-토코페롤			
E 308	감마토코페놀			
E 309	델타토코페놀			
E 322	레시틴	부록 II 파트 E의 13.1에서 언급된 식품의 최대허용량이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 330	구연산	적당량	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 331	구연산나트륨	부록 II 파트 E의 13.1에서 언급된 식품의 최대허용량이 초과하지 않는 조건과 지정된 사용 조건을 준수하는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 332	구연산칼륨	부록 II 파트 E의 13.1에서 언급된 식품의 최대허용량이 초과하지	모든 영양소	유아 및 소아용 식품

E number	식품첨가물명	최대허용치	식품첨가물이 첨가될 수 있는 영양소	식품 카테고리
		않는 조건과 지정된 사용 조건을 준수하는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용		
E 333	구연산칼슘	총 캐리오버 (칼슘으로 표시) 0.1 mg/kg, 식품 카테고리에 대해 설정된 칼슘 및 칼슘/인 비율 허용치 이내	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 341 (iii)	제삼인산칼슘	P205 최대 캐리오버 150mg/kg, 지침 2006/141/EC에 설정된 칼슘, 인, 칼슘:인 비율 허용치 이내	모든 영양소	2006/141/EC에 정의된 유아용 조제분유 및 2단계 조제분유
		부록 II 파트 E의 13.1.3항에서 언급한 최종 식품의 모든 용도 (P2O5로 표시) 최대허용치 1 000 mg/kg 준수	모든 영양소	2006/125/EC에 정의된 유아 및 소아용 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식
E 401	알긴산나트륨	부록 II 파트 E의 13.1항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	2006/125/EC에 정의된 유아 및 소아용 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식
E 402	알긴산칼륨	부록 II 파트 E의 13.1항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	2006/125/EC에 정의된 유아 및 소아용 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식
E 404	알긴산칼슘	부록 II 파트 E의 13.1항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	2006/125/EC에 정의된 유아 및 소아용 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식
E 414	아라비아검	영양소 조제용 물질 150,000 mg/kg 및 최종 제품 캐리오버 10 mg/kg	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 415	잔탄검	부록 II 파트 E의 13.1.3	모든 영양소	2006/125/EC에

E number	식품첨가물명	최대허용치	식품첨가물이 첨가될 수 있는 영양소	식품 카테고리
		항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용 총 캐리오버 3 mg/kg		정의된 유아 및 소아용 2차 정제 분유 및 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식
E 440	펙틴	부록 II 파트 E의 13.1항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	2006/125/EC에 정의된 유아 및 소아용 2단계 조제 분유 및 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식
E 466	소듐카복시메틸셀룰로스, 셀룰로스검	부록 II 파트 E의 13.1.3항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건과 지정된 사용 조건을 준수하는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	지침 1999/21/EC에 정의된 특수 의료 목적 유아 및 소아용 식이 식품
E 471	글리세린지방산에스테르	부록 II 파트 E의 13.1.3항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건과 지정된 사용 조건을 준수하는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	유아 및 소아용 식품
E 472c	글리세린구연산지방산에스테르	부록 II 파트 E의 13.1항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	건강한 유아 및 소아용 조제분유 및 2단계 조제분유
E 551	이산화규소	영양소 조제용 물질 10,000 mg/kg	건조 분말 영양소 조제용 물질	유아 및 소아용 식품
E 1420	초산전분	부록 II 파트 E의 13.1.3항에서 언급된 식품의 최대 허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	2006/125/EC에 정의된 유아 및 소아용 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식

E number	식품첨가물명	최대허용치	식품첨가물이 첨가될 수 있는 영양소	식품 카테고리
E 1450	옥테닐호박산나트륨전분	캐리오버 100 mg/kg	비타민 조제용 물질	유아 및 소아용 식품
		캐리오버 1,000 mg/kg	다가불포화지방상 조제용 물질	
E 1451	아세틸산화전분	부록 II 파트 E의 13.1.3항에서 언급된 식품의 최대허용치 수준이 초과하지 않는 조건에서 영양소 조제용 물질에 사용	모든 영양소	2006/125/EC에 정의된 유아 및 소아용 곡물 기반 가공 시리얼 기반 식품 및 이유식

참고: 파트 5의 식품첨가물 사용 조건에 대한 일반 규칙

(1) 부록 II 파트 C (1) Group I에 포함된 일반적인 '적당량' 원칙에 따라 식품에 일반적으로 사용이 허용되며 본 부록 파트 6의 표 1에 제시된 식품첨가물은, 달리 명시되지 않는 한, 일반적인 '적당량' 원칙의 영양소 부분에 따라 식품첨가물로 포함된다.

(2) 인산 및 규산염이 첨가물로 사용되는 경우, 최대치는 영양소 조제용 물질에만 설정되고 최종 식품에는 설정되지 않았다.

(3) ADI 값이 숫자로 표시되는 다른 모든 식품첨가물의 경우, 영양소 조제용 물질 및 최종 식품에 대해 최대치가 설정되었다.

(4) 색소, 감미료 또는 향미증진제로서 기능을 하는 식품첨가물은 승인되지 않는다.

Part 6

Part 1 – Part 5를 위한 식품첨가물 그룹의 정의

- 생략 -

부록 IV (ANNEX IV)
특정 회원국이 특정 카테고리의 식품첨가물 사용을 계속 금지할 수 있는 전통 식품

가입 국가	식품명	지속적으로 금지된 첨가제
독일	독일 전통 맥주 (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	압축 가스를 제외한 모두
프랑스	프랑스 전통 빵	모두 금지
프랑스	전통 프랑스식으로 보존된 송로버섯	모두
프랑스	전통 프랑스식으로 보존된 달팽이	모두
프랑스	전통 프랑스식으로 보존된 거위 및 오리 (confit)	모두
오스트리아	전통 오스트리아 음식 'Bergkäse'	방부제를 제외한 모두
필란드	전통 핀란드 음식 'Mämmi'	방부제를 제외한 모두
스웨덴-필란드	전통 스웨덴 및 핀란드 과일 시럽	모두
덴마크	전통 덴마크 음식 'Kødboller'	방부제 및 색소
덴마크	전통 덴마크 음식 'Leverpostej'	방부제 (소르브산 이외의) 및 색소
스페인	전통 스페인 음식 'Lomo embuchado'	방부제 및 산화방지제를 제외한 모든 것
이탈리아	전통 이탈리아 음식 'Mortadella'	보존제, 항산화제, pH 조정제, 향미증진제, 안정제 및 포장용 가스를 제외한 모두
이탈리아	전통 이탈리아 음식 'Cotechino e zampone'	보존제, 항산화제, pH 조정제, 향미증진제, 안정제 및 포장용 가스를 제외한 모두

부록 V (ANNEX V)
식품의 라벨에 부가정보를 포함하는 제24조에 따른 색소 목록

다음 색소 중 하나 이상을 포함하는 식품	정보
식용색소황색제5호 (E 110) (*)	'색소의 이름 또는 E 번호 : 어린이의 활동 및 주의력에 악영향을 미칠 수 있음
퀴놀린옐로우 (E 104) (*)	
카모이신 (E 122) (*)	
식용색소적색제40호 (E 129) (*)	
식용색소황색제4호 (E 102) (*)	
식용색소적색제102호 (E 124) (*)	

(*) 다음을 제외한 M1:
(a) 육류 제품에 건강 표시 또는 기타 표시를 위해 또는 달걀 껍질에 스탬프 또는 장식을 위한 착색 색소가 사용된 식품; 및
(b) 부피 기준 1.2% 이상의 알코올을 함유한 음료

2. 유해물질 규정

위원회 규정 (EC) No 2073/2005
2005년 11월 15일
식품에 대한 미생물 기준

제1조
주제 및 범위

본 규정은 규정 (EC) No852/2004 제4조에 언급된 일반 및 특정 위생 조치를 시행할 때 식품사업자가 준수해야 할 특정 미생물에 대한 기준 및 이행 규칙을 규정한다. 관할당국은 다른 미생물, 그 미생물들의 독소 또는 대사산물의 검출과 측정 및 위험하다고 의심되는 식품 또는 위험 분석의 맥락에서 공정 검증을 하기 위한 추가 표본 채취 및 분석을 수행하는 권리를 침해하지 않으며, 규정 (EC) No 882/2004에 따라 이 규정에서 정한 규칙 및 기준을 준수함을 입증해야 한다.

본 규정은 위원회 법령과 특히 유럽의회와 이사회[3]의 (EC) No 853/2004 및 (EC) No. 854/2004[4] 및 위원회 지침 80/777/EEC[5]에서 규정된 미생물학적 기준에 따라 명시된 식품 건강 기준에서의 미생물 통제에 대한 세부적인 규칙을 침해하지 않도록 적용되어야 할 것이다.

제2조
정의

다음의 정의가 적용된다.:

(a) '미생물(micro-organisms)'은 박테리아, 바이러스, 효모, 곰팡이, 조류, 기생 원생동물, 현미경으로만 볼 수 있는 장내 기생충, 그리고 이것들의 독소 및 대사산물을 의미한다.

(b) '미생물 기준(microbiological criterion)'은 질량, 부피, 면적 또는 배치단위 당 미생물의 부재, 존재 또는 숫자 및/또는 독소/대사산물의 양에 기초하여 제품, 식품 배치 또는 공정의 수용 가능성을 정의하는 기준을 의미한다.

---

3) OJ L 139, 30.4.2004, p. 55, corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 22.
4) OJ L 139, 30.4.2004, p. 206, corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 83.
5) OJ L 229, 30.8.1980, p. 1.

(c) '식품안전기준(food safety criterion)'은 시장에 출시된 제품에 적용할 수 있는 식품 또는 식품 배치의 수용 가능성을 정의하는 기준을 의미한다.

(d) '공정위생기준(process hygiene criterion)'은 생산 공정의 수용할 수 있는 기능을 나타내는 기준을 나타낸다. 이러한 기준은 시장에 출시된 제품에는 적용되지 않는다. 그것은 식품법에 따라 공정의 위생을 유지하기 위해 시정 조치가 요구되는 지표적인 오염수치를 설정해 준다.

(e) '배치(batch)'는 실제로 동일한 환경에서 주어진 공정을 통해 얻어지거나 규정된 생산 기간 내에 주어진 장소에서 생산되는 식별 가능한 제품 그룹 또는 세트를 의미한다.

(f) '유효기간(shelf-life)'이란 지침 2000/13/EC의 제 9조 및 제10조에 각각 정의된 '사용기한' 또는 품질유지기한의 이전 기간에 해당하는 기간을 의미한다.

(g) '즉석섭취식품(ready-to-eat food)'이란 생산자 또는 제조자가 허용되는 수준의 미생물을 제거 또는 감소시키는 데 효과적인 조리 또는 기타 가공 없이 사람이 직접 섭취하도록 하는 식품을 의미한다.

(h) '영아용식품(food intended for infants)'이라 함은 위원회 지침 91/321/ EEC[6]에 정의된 영아를 위해 특별히 의도된 식품을 의미한다.

(i) '특수의료용도식품(food intended for special medical purposes)'이라 함은 위원회 지침 1999/21/EC[7]에서 정의된 특수의료 목적의 식품을 의미한다.

(j) '시료(sample)'는 한 집단 또는 다른 물질의 중요한 양으로 다른 수단에 의해 선택된 하나 또는 여러 단위 또는 일부의 물질로 구성된 집합을 의미하며, 조사된 인구 또는 물질의 주어진 특성에 대한 정보를 제공하고 문제가 되는 인구 또는 물질에 관한 결정을 내리는 근거를 제공하거나 이를 생성하는 과정에 관한 정보를 제공하기 위한 것이다.

(k) '대표 표본(representative sample)'은 추출된 배치의 특성이 유지되는 표본을 의미한다. 이것은 특히 배치의 항목 또는 증분마다 표본에 들어가는 동일한 가능성을 부여한 간단한 무작위 표본의 경우를 의미한다.

(l) '미생물학적 기준 준수(compliance with microbiological creteria)'라 함은 관할 당국이 제정한 식품 법률 및 지침에 따라 표본 채취, 분석 행위 및 시정 조치의 이행을 통해 기준에 설정된 값에 대하여 시험할 때 부록I에 규정된 만족하는 또는 허용 가능한 결과를 얻는 것을 의미한다.

(m) '방울양배추'의 정의[8]는 2013년 3월 11일에 제정된 '방울양배추 가공품 제조 시

6) OJ L 175, 4.7.1991, p. 35.
7) OJ L 91, 7.4.1999, p. 29.

사용하는 방울양배추 및 종자의 추적(traceability) 요구사항'에 관한 위원회 규정 (EU) No 208/2013 제2(a)조에 명시되어 있다.

(n) EN ISO 16140-2에서 언급된 '다양한 식품(a broad ragne of foods)'은 (EC) No 178/2002 유럽의회 및 이사회 규정 제2조의 1항에 의해 정의된 식품을 의미한다.[9)]

(o) '독립인증기관(independent certification body)'은 대안적 방법을 제조, 유통하는 조직으로부터 독립된 기관을 말한다. 또한 EN ISO 16140-2의 요구사항을 충족하는 검증된 대체 방법임을 증명하는 인증서의 형식으로 서면 보증을 제공하는 기관이다.

(p) '제조사의 생산공정보증(production process assurance of the manufacturer)'은 검증된 대체 방법이 EN ISO 16140-2에서 요구하는 특성에 부합하는 상태를 경영 시스템이 보장하고, 대체 방법의 실수 및 결함을 방지하는 생산공정을 말한다.

(q) '파충류 고기(reptile meat)'는 위원회 위임규정 (EU) 2019/625의 제2조 16항에 명시된 파충류 고기 고기를 의미한다.[10)]

제3조
일반적 요건

1. 식품 사업 운영자는 부록I에 규정된 관련 미생물학적 기준에 따라 식품을 보장해야 한다. 이를 위해 소매를 포함한 식품 생산, 가공 및 유통의 각 단계에 있는 식품사업자는 HACCP 원칙에 근거한 절차의 일부로써 다음과 같은 사항을 보장하기 위해 위생 관행의 실행과 함께 조처해야 한다.

   (a) 그것은 원료 및 식품의 공급, 취급 및 가공이 공정위생기준을 충족시키는 방식으로 수행되고,

   (b) 유통 기한 내내 적용 가능한 식품안전기준이 합리적으로 예측 가능한 유통, 저장 및 사용 조건 하에서 충족될 수 있다.

2. 필요한 경우, 제품의 제조에 책임 있는 식품 사업 운영자는 유효기간 내내 기준을 준수하는지 조사하기 위해 부록II에 따라 연구를 수행해야 한다. 특히 이것은

---

8) 이 공식 저널의 16페이지를 참고.
9) 2002년 1월 28일 (EC) 178/2002년 유럽의회 및 이사회 규정은 유럽식품안전청 설립 후 식품법의 일반 원칙 및 요구사항, 식품 안전 문제에 관한 절차를 규정함. (OJ L 31, 1.2.2002, p.1).
10) 인간의 소비를 목적으로 하는 특정 동물 및 물품의 위탁 연합 가입 요건에 관한 유럽의회 및 유럽의회 규정 (EU) 2017/625를 보완하는 2019년 3월 4일 위원회 위임규정 (EU) 2019/625 (OJ L 131, 17.5.2019, p. 18).

리스테리아 모노사이토제네스(Listeria monocytogenes)의 활성화를 초래할 수 있고 공중 보건을 위한 리스테리아의 위험을 초래할 수 있으며, 즉석섭취식품에 적용될 수 있다.

식품 사업은 이러한 연구를 수행하는 데 협력할 수 있다.

이러한 연구를 수행하기 위한 지침은 규정 (EC) No 852/2004 제7조에 언급된 우수 사례 안내서에 포함된다.

제4조
기준에 대한 검사

1. 식품사업자는 HACCP 원칙 및 양호한 위생 관행에 근거한 절차의 올바른 기능을 확인하거나 검증할 때 부록I에 명시된 미생물학적 기준에 따라 적절하게 시험을 시행해야 한다.

2. 식품 사업 운영자는 표본 채취 빈도가 최소한 부록I에 규정된 것 이상이어야 하는 경우, 부록I이 특정 표본 채취 빈도를 제공하는 경우를 예외로 하고, 표본 채취 빈도를 결정한다. 식품사업자는 식품 사용을 위한 지침을 고려하여 HACCP 원칙 및 좋은 위생 관행에 근거한 공정의 상황을 결정해야 한다.

표본 채취의 빈도는 식료품의 안전성이 위험에 처하지 않는다면 식품 사업의 특성과 크기에 맞춰질 수 있다.

제5조
검사 및 시료채취에 대한 구체적 규칙

1. 부록I의 분석 방법 및 시료채취 계획 및 방법은 참고 방법으로 적용되어야 한다.

2. 시료채취는 기준에 부합한 지 확인하기 위해 시료채취가 필요할 때 식품가공 구역 및 식품 제조에 사용되는 장비로부터 가져와야 한다. 이 시료채취에서 ISO 표준 18593이 참조 방법으로 사용된다.

공중 보건에 대한 리스테리아(Listeria monocytogenes)의 위험을 초래할 수 있고, 즉석섭취식품을 제조하는 식품사업자는 리스테리아의 식품가공 구역과 장비를 시료채취 계획의 일부로 표본 채취해야 한다.

6개월 미만 영아를 대상으로 한 특수의료목적의 건식 영아용 조제식 또는 건조식품을 제조할 때 엔테로박터 사가자키(Enterobacter sakazakii) 위험성이 있으면 식품사업자는 시료채취 계획의 일부로써 장내세균과 관련한 식품가공 구역 및 장비를 관찰해야 할 것이다.

3. 식품사업자가 효과적인 HACCP 기반 절차를 가지고 있음을 기록이 있는 문서로 입증할 수 있다면 부록I에 명시된 시료채취 계획의 표본 단위 수를 줄일 수 있다.

4. 시험 목적이 특정 식품 배치 또는 공정의 수용 가능성을 구체적으로 평가하는 것이라면, 부록I에 명시된 표본 채취 계획은 최소한으로 고려되어야 한다.

5. 식품 사업 운영자는 관할당국의 만족을 위해 이 절차가 적어도 동등한 보증을 제공함을 입증할 수 있다면 다른 시료채취 및 시험 절차를 사용할 수 있다. 이러한 절차에는 대체 시료채취장의 사용과 경향 분석의 사용이 포함될 수 있다.

미생물 이외의 분석물의 시험뿐만 아니라 대안 미생물 및 관련 미생물 한계에 대한 시험은 공정위생기준에 대해서만 허용되어야 한다.

대체 분석 방법은 그 방법이 부록I의 참조 방법에 대해 검증될 때 그리고 EN/ISO 표준 16140 또는 기타 국제적으로 인정된 유사 프로토콜에 명시된 프로토콜에 따라 제 3자가 인증한 독점적 방법인 경우 사용할 수 있다.

식품사업자가 제3항에 기술된 바와 같이 유효성이 확인되고 인증된 것 이외의 분석 방법을 사용하기를 원할 경우, 해당 방법은 국제적으로 인정된 프로토콜 및 관할 당국이 승인한 사용법에 따라 검증되어야 한다.

다음과 같은 대체 분석 방법의 사용은 허용될 수 있다:

— 부록I 표준 EN ISO 16140-2에 규정된 의정서에 따른 특정 참조 방법에 대해 입증되고,

— 식품 사업자가 적합성을 확인하거나 EN ISO 16140-2에 언급된 광범위한 식품으로 검증된, 부록I 미생물학적 기준 관련 식품 범주에 대해 입증된 경우

독점적 방법은 다음과 같은 경우에 대안적 분석 방법으로 사용될 수 있다:

— 표준 EN ISO 16140-2에 명시된 의정서에 따라, 부속서 I 3항에 규정된 미생물학적 기준의 준수를 검증하기 위해 제공된 특정 참조 방법에 반하고,

— 독립 인증기관에 의해 인증된 경우

제4항 제2호에서 언급한 독점적 방법의 인증은 다음과 같다.

— 갱신 절차를 통해 최소한 5년마다 재평가되어야 하고,

— 제조자의 생산 공정 보장이 평가되었음을 입증하고,

— 독점적 방법의 검증 결과에 대한 요약 또는 참고와 해당 방법의 생산 과정의 품질 관리에 대한 진술서를 포함한다.

식품사업자는 3, 4, 5항에 규정된 분석방법 이외의 분석방법을 사용할 수 있으며, 이러한 방법이 국제적으로 인정된 의정서에 따라 검증되어 관할기관에 의해 사용이 허가되었을 때 그 방법을 사용할 수 있다.

제6조
라벨 부착 요건

1. 부록I에 명시된 모든 종의 조리된 다짐육, 제조용 고기, 식육가공품에서의 살모넬라균에 대한 요구사항이 충족되면, 시장에 출시된 제품 배치들은 소비자에게 사전에 철저한 조리의 필요성을 알리기 위해 제조자에 의해 명확하게 라벨이 부착되어야 한다.

2. 2010년 1월 1일부터 가금류에서 제조된 다짐육, 제조용 고기, 식육가공품에 관해서는 제1항에 언급된 표시가 더는 필요하지 않다.

제7조
부적합 결과

1. 부록I에 명시된 기준의 시험 결과가 부적합인 경우, 식품사업자들은 HACCP 기반으로 한 절차와 소비자의 건강을 보호하는 데 필요한 다른 조치 내에 규정된 시정조치와 함께 본 조의 제2항부터 제4항까지에 명시된 조처를 해야 할 것이다.

또한 허용 불가능한 미생물학적 오염의 재발을 방지하기 위해 부적합 결과를 가져오는 원인을 찾아내 조처해야 한다. 이러한 조치에는 HACCP을 기반으로 하는 개선조치나 적절한 식품위생 관리방안(food hygiene control measure)이 포함될 수 있다.

2. 부록I의 제1항에 명시된 식품안전기준의 시험 결과가 부적합인 경우, 가공품이나 식품 원료들은 (EC) No 178/2002의 제19항에 따라 취소하거나 회수되어야 할 것이다. 그러나 시중에 판매되는 가공품들이 소매 수준이 아니거나 식품안전기준을

충족하지 못하는 경우 위해요소 제거 처리에 의한 추가 공정이 필요할 것이다. 이러한 처리는 소매업자 이외에도 식품사업자에 의해 시행될 수 있을 것이다.

식품사업자는 원래 의도했던 이외의 용도로 처리되어야 할 식품(batch)을 사용할 수 있으며, 이러한 사용은 공공 또는 동물 보건에 위해를 초래하지 않고 HACCP 원칙에 근거한 절차 내에서 결정되어야 하며, 우수위생관리기준(good hygiene practice)과 관할당국의 승인을 얻어야 한다.

3. 살모넬라 기준과 관련하여 부적합 결과가 있는 규정 (EC) No 853/2004 부록III의 섹션V의 제3장 제3절에 명시된 기계발골육의 처리되어야 할 식품은 (EC) No 853/2004에 따라 승인된 시설에서 열처리된 제조용 식육가공품을 생산할 때만 푸드체인(food chain)에서 사용될 수 있다.

4. 공정위생기준과 관련하여 부적합 결과가 발생하면 부록I 제2장에 명시한 조처를 해야 한다.

제8조
과도기적 면제

1. 2009년 12월 31일까지는 최신 규정 (EC) No 852/2004의 제12조에 따라, 회원국의 국내시장에서 조리해서 먹는 다짐육, 제조용 고기, 식육가공품은 이 규정 부록Ⅰ에 설정한 살모넬라 값에 대해 과도기적 면제가 부여된다.

2. 이러한 면제를 사용하는 회원국은 위원회 및 기타 회원국에 알려야 하며 다음에 나열한 사항을 준수해야 한다.

   (a) 규정 (EC) No 853/2004 부록Ⅱ 섹션Ⅰ에 명시한 인증마크와 혼동될 수 없는 라벨링과 특수표시(special mark)는 국내시장에 출시될 때 관련된 제품에만 적용되도록 하고, 공동체 내 무역을 위해 파견된 제품은 부록I에 명시된 기준을 준수해야 한다.

   (b) 그러한 과도기적 면제가 적용되는 식품의 신청서에는 소비되기 전에 철저하게 조리되어야 한다는 것을 분명하게 명시해야 한다.

   (c) 살모넬라균 기준에 대해 실험할 때 제4조항에 따라서 그러한 과도기적 면제에 관해서는 표본의 5단계 중 1단계 이상의 표본 단위가 양성으로써 허용할 만한 결과가 나와야 할 것이다.

제9조
동향 분석

식품사업자들은 시험 결과의 동향을 분석해야 한다. 그들이 부적합 결과에 대한 동향을 관측하게 될 때 미생물학적 위험 발생을 막기 위하여 상황을 개선하려면 바로 적절한 조처를 해야 할 것이다.

제10조
개관

본 규정은 식품에서의 과학, 기술 및 방법론, 고위험병원체 및 위해성 평가를 통한 정보를 고려하여 검토되어야 할 것이다. 특히 소, 양, 염소, 돼지 및 가금류의 도체에 있는 살모넬라균의 존재 여부에 관한 기준 및 조건은 살모넬라 확산에서 관측된 변화에 비추어 개정되어야 할 것이다.

제11조
폐지

결정[11] 93/51/EEC은 폐지되었다.

제12조

본 규정은 유럽연합 공식 저널에 게재된 다음의 20일부터 효력이 발생한다.

본 규정은 2006년 1월 1일부터 적용된다.

본 규정은 전체적으로 즉시 모든 회원국에 구속력을 가지게 된다.

11) 여기서 '결정'이란 유럽연합 법체계 중 'Decision'을 가리킨다.

부록 Ⅰ

식품 중 미생물 기준

(Microbiological criteria for foodstuff)

제1장 식품안전기준 ·····

제2장 공정위생기준 ·····

2.1 육류 및 육류제품 ·····

2.2 우유 및 유제품 ·····

2.3 알제품 ·····

2.4 수산물 제품 ·····

2.5 채소, 과일 및 그 가공품 ·····

제3장 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 규칙 ·····

3.1 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 일반 규칙 ·····

3.2 다짐육, 제조용 고기, 기계발골육, 정육을 생산하는 도축장과 시설에서의 세균학적 시료 채취 ·····

3.3 방울양배추(sprouts)에 대한 시료채취 규칙 ·····

제1장 식품안전기준

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계
		n	c	m	M		
1.1 영아용 즉석섭취식품, 특수의료용도 즉석섭취식품[4]	리스테리아 모노사이토제네스	10	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 11290-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.2 리스테리아균 성장 도움 즉석섭취식품, 영아용 식품 및 특수의료용도 식품 제외	리스테리아 모노사이토제네스	5	0	100 cfu/g[5]		EN/ISO 11290-2[6]	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.3 리스테리아균 성장 비도움 즉석섭취식품, 영아용 식품 및 특수의료용도 식품 제외[4][8]	리스테리아 모노사이토제네스	5	0	25g 이내 불검출[7]		EN/ISO 11290-1	식품을 생산하고 운영하는 사업가의 즉각적인 통제를 벗어나기 전
1.4 생으로 먹는 다진 육류 및 가공용 육류	살모넬라	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2[6]	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.5 조리해서 먹는 다진 육류 및 가공용 육류 (가금류)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.6 조리해서 먹는 다진 육류 및 가공용 육류 (가금류 제외)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.7 기계발골육 (MSM)[9]	살모넬라	5	0	10g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.8 생으로 먹는 육류가공품, 제조공정에서 또는 제품 구성에서 살모넬라 위해를 제거한 제품 제외	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.9 조리해서 먹는 육류가공품 (가금류)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.10 젤라틴 및 콜라겐	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계
		n	c	m	M		
1.11 저온살균보다 낮은 정도로 열처리한 원유 및 우유로 만든 치즈, 버터, 크림[10]	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.12 분유 및 유청분말	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.13 아이스크림[11], 제조공정에서 또는 제품 구성에서 살모넬라 위해를 제거한 제품 제외	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.14 알가공품, 제조공정에서 또는 제품 구성에서 살모넬라 위해를 제거한 제품 제외	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.15 날달걀 함유 즉석섭취식품, 제조공정에서 또는 제품 구성에서 살모넬라 위해를 제거한 제품 제외	살모넬라	5	0	25g 혹은 25mL 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.16 조리된 갑각류 및 연체조개류	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.17 생 이매패류 연체류 및 생 극피동물, 피낭류, 복족류	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.18 발아종자 (즉석섭취)[23]	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.19 자른 과일 및 채소 (즉석섭취)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.20 저온살균하지 않은[24] 과일 및 채소 주스 (즉석섭취)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계
		n	c	m	M		
1.21 부록의 2.2장 coagulase-positive staphylococci(CPS.) 기준에 언급된 치즈, 분유, 유청분말	포도상구균 장내독소	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.22 건조 영아용 조제식 및 건조 특수의료용도 식품 (6개월 미만 영아용)	살모넬라	30	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.23 건조 성장기용 조제식	살모넬라	30	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.24 건조 영아용 조제식 및 특수의료용도 식품 (6개월 미만 영아용)[14]	엔테로박터 사카자키	30	0	10g 이내 불검출		ISO/TS 22964	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.25 생 이매패류 연체류 및 생 극피동물, 피낭류, 복족류	대장균	5[16]	1	육질 및 심장판막 내 230MPN /100g	육질 및 심장판막 내 700MPN /100g	EN/ISO 16649-3	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.26 히스티딘 고함유 어종 수산가공품[17]	히스타민	9[18]	2	100 mg/kg	200 mg/kg	EN/ISO 19343	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.27 소금물에서 효소숙성처리한 수산가공품, 히스티딘 고함유 어종 수산가공품[17], 수산물 발효 피쉬소스 제외	히스타민	9[18]	2	200 mg/kg	400 mg/kg	EN/ISO 19343	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.27a 수산물 발효 피쉬소스	히스타민	1	0	400mg/kg		EN/ISO 19343	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.28 신선 가금육[20]	살모넬라 티피무리움 살모넬라 엔테리티디스	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579(검출용) White-Kauffmann-Le Minor 제도(혈청용)	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계
		n	c	m	M		
1.29 방울양배추(sprouts)[23]	대장균을 만드는 시가 독소 (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 및 O104:H4	5	0	25g 이내 불검출		CEN/ISO TS 13136[22]	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품
1.30 파충류 고기	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN ISO 6579-1	유통기한 동안 시장에서 판매되는 제품

(1) n = 표본을 구성하는 단위의 수; c = m과 M 사이의 값을 제공하는 표본 단위의 수.

(2) 유형 1.1-1.25, 1.27a, 1.28은 m = M.

(3) 가장 최신 기준이 사용되어야 한다.

(4) 일반적 환경에서 다음의 즉석섭취식품에 대해 기준에 따른 정기 검사는 요구되지 않는다.

- 열처리 또는 리스테리아 모노사이토제네스를 제거하는 데 효과적인 기타 가공을 받은 제품. 이 처리 후 재오염이 불가능한 경우 (예: 최종 포장에서 열처리된 제품)
- 신선하고, 절단하지 않고 가공되지 않은 채소와 과일류 (발아종자 제외)
- 빵, 비스킷 및 이와 유사한 식품,
- 병에 든 음료수, 청량음료, 맥주, 사이다, 와인, 주류 및 이와 유사한 제품
- 설탕, 꿀, 과자류 (코코아 및 초콜릿 제품 포함)
- 생 쌍각류 연체동물

- 식품 등급의 소금

(5) 제조업체가, 관리당국이 만족할 만한 수준에서, 유효기간 동안 제품의 허용기준이 100 cfu/g 한도를 넘지 않을 것이라는 것을 입증할 수 있다면 이러한 기준이 적용될 수 있다. 운영자는 유통기한이 끝날 때까지 100 cfu/g의 허용기준을 넘지 않도록 한다면 공정 과정 중에서 허용기준의 중간 한계치를 조정할 수 있다.

(6) 1mL의 접종물(inoculum)을 140mm 직경의 페트리 접시 또는 직경 90mm의 3개의 페트리 접시에 배양한다.

(7) 이 기준은, 관리당국이 만족할만한 수준에서, 제품이 유통기한 전체에 걸쳐 100 cfu/g 제한을 초과하지 않음을 충분히 입증할 수 없을 때 식품 사업자의 즉각적인 통제를 벗어나기 전에 적용해야 한다.

(8) pH가 ≤4.4 또는 ≤0.92인 제품, pH가 ≤5.0이고 ≤0.94인 제품, 유효기간이 5일 미만인 제품은 자동으로 이 카테고리에 속하는 것으로 간주할 수 있다. 기타 제품 카테고리도 과학적 타당성에 따라 이 범주에 속할 수 있다.

(9) 이 기준은 유럽의회와 이사회의 규정 (EC) No 853/2004 부록III의 섹션V 3장에 언급된 기술로 생산된 기계발골육(MSM)에 적용된다.

(10) 제조업체가, 관리당국이 만족할만한 수준에서, 숙성과정 동안 제품의 적절한 부분에서 살모넬라 위험이 없다는 것을 입증할 수 있는 제품을 제외한다.

(11) 우유 성분이 든 아이스크림만 해당.

(14) 장내세균 및 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii)에 대한 평행시험(parallel testing)은 각 공장 수준에서 미생물 간의 상관관계가 없을 때 시행되어야 한다. 그러한 공장에서 실험된 제품 표본에서 엔테로박터 사카자키가 검출되는 경우 그러한 식품 전체에 대해서도 엔테로박터 사카자키에 대한 시험이 시행되어야 할 것이다. 장내세균과 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii) 사이 상관관계의 존재 여부에 대해 관할 당국이 만족할 만한 수준에서 입증해야 하는 책임은 제조업체에 있다.

(15) 대장균은 여기에서 배설물 오염의 지표로 사용된다.

(16) 각 표본 단위는 EN / ISO 6887-3에 따라 최소 개수의 개별 동물로 구성된다.

(17) 특히 어류종: 고등어과, 청어과, 멸치과, 게르치과, 꽁치과.

(18) 단일 표본은 소매 수준에서 구매 가능. 그러한 경우 전체 식품이 위험한 것으로 간주됨에 따라 (EC) No 178/2002 제14(6)조에 명시된 추정 결과는 상기된 M 이상의 경우가 아니면 적용되지 않는다.

(20) 이 기준은 적색야계(Gallus gallus) 무리와 암탉, 육계를 키우고 칠면조의 사육과 번식을 통해 얻은 신선한 고기에 적용된다.

(21) 단산성 쥐티푸스 균(monophasic Salmonella typhimurium)에 관해서는 오직 1,4,[5], 12: i:- 가 포함되어 있다.

(22) STEC O104 : H4의 검출을 위해 Verotoxigenic E. coli (VTEC)를 포함한 대장균에 대한 유럽연합 표준실험실의 최신 업데이트된 기준을 고려할 수 있다.

(23) 살모넬라균 및 박테리아 균주(Shigatoxigenic Escherichia coli)를 제거하는 데 효과적인 처치를 받은 방울양배추(sprouts) 제외.

(24) '비살균(unpasteruised)'이라는 용어는 주스가 시간-온도 조합에 의한 살균과정을 거치지 않았거나 살모넬라균에 미치는 살균효과와 동등한 효과를 가지는 다른 어떤 살균과정을 거치지 않았다는 것을 의미한다.

시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.

시험 결과는 실험대상이 되는 식품의 전체집단의 미생물학적 품질을 나타낸다[1].

영아 및 특별의료 목적을 위한 즉석섭취식품의 리스테리아 모노사이토제네스(L. monocytogenes):

— 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호

— 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

즉석섭취식품 내 리스테리아 모노사이토제네스(L. monocytongenes)의 증식을 촉진하는 리스테리아 모노사이토제네스는 식품사업자의 즉각적 통제를 벗어나기 전에 유효기간 동안 100cfu/g 한도를 넘지 않는다는 것을 입증할 수 있다:

— 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호

— 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

1) 시험 결과는 유해성 분석이 효율성 및 중점 관리 기준 원칙 또는 공정의 양호한 위생 절차를 입증하는 데에도 사용될 수 있다.

다른 즉석섭취식품의 리스테리아 모노사이토제네스(L. monocytogenes):

— 관측된 모든 값이 ≤ 허용기준이라면 양호

— 관측된 모든 값 중에 하나라도 세균이 발견되면 불만족

생 쌍각류 연체동물 및 생 극피류, 피막류, 복족류의 대장균:

— 관측된 5개의 모든 값이 육질과 심장판막 내 유동체의 230 ≤ MPN/100g이거나 혹은 관측된 5가지 값 중 하나가 육질과 심장판막 내 유동체의 230 ≥ MPN/100g이지만 육질과 심장판막 내 유동체의 ≤ 700 MPN/100g인 경우는 양호

— 관측된 다섯 가지 값 중 하나라도 육질과 심장판막 내 유동체의 > 700MPN / 100g이거나 관측한 값의 최소한 5개 중 2개 값이 육질과 심장판막 내 유동체의 > 230 MPN/100g인 경우 불만족

— 관측된 모든 값이 ≤ 허용기준이라면 양호

— 관측된 모든 값 중에 하나라도 세균이 발견되면 불만족

다른 식품 부문에서의 살모넬라:

— 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호

— 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

유제품의 *포도상구균 장내독소 (Staphylococcal enterotoxins)*

— 모든 표본 단위에서 장내독소가 없으면 양호

— 표본 단위 중 어느 하나에서 장내독소가 검출되면 불만족

건식 영아용 조제식과 6개월 이하의 영아를 대상으로 하는 특별 의료목적의 식이요법제 안의 *엔테로박터 사카자키 (Enterobacter sakazakii):*

— 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호

— 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

수산물 안의 히스타민:

수산물의 발효하여 만든 피쉬 소스(Fish sauce)를 제외하고 고용량 히스티딘을 함유한 어종의 수산물:

— 다음의 요구조건이 이행되면 양호:

1. 관측된 평균값 ≤ 평균
2. 관측된 C/N 값의 최대값이 m과 M 사이
3. M의 허용기준을 초과하는 관측값이 없음

— 관측된 평균값이 m 혹은 C / N 값을 초과하는 경우 m과 M 사이에 있거나 관측된 하나 이상의 값이 >M이면 불만족 수산물의 발효하여 만든 피쉬 소스(Fish sauce) 안에 있는 히스타민

— 관측값이 ≤ 허용기준이라면 양호

— 관측값이 ≥ 허용기준이라면 불만족

제2장 공정위생기준

2.1 육류 및 육류가공품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
2.1.1 소, 양, 염소, 말 도체[4]	호기성 균락수 (Aerobic colony count)			3,5log cfu/㎠ 일평균 log	5,0log cfu/㎠ 일평균 log	EN/ISO4833-1	드레싱한 냉각 이전의 도체	도축 위생 개선 및 공정관리 검토
	장내세균 (Entero-bacteriaceae)			1,5log cfu/㎠ 일평균 log	2,5log cfu/㎠ 일평균 log	EN/ISO21528-2	드레싱하고 냉각 이전의 도체	
2.1.2 돼지 도체[4]	호기성 균락수			4,0log cfu/㎠ 일평균 log	5,0log cfu/㎠ 일평균 log	EN/ISO4833-1	드레싱하고 냉각 이전의 도체	도축 위생 개선 및 공정관리 검토
	장내세균			2,0log cfu/㎠ 일평균 log	3,0log cfu/㎠ 일평균 log	EN/ISO21528-2	드레싱하고 냉각 이전의 도체	도축 위생 개선 및 공정관리 검토
2.1.3 소, 양, 염소, 말 도체	살모넬라	50[5]	2[6]	각 도체의 테스트한 부위에서 불검출		EN/ISO6579-1	드레싱하고 냉각 이전의 도체	도축 위생 개선 및 원산지 농장의 공정 관리, 동물 원산지 및

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
								보안 조치 검토
2.1.4 돼지 도체	살모넬라	50[5]	3[6]	각 도체의 테스트한 부위에서 불검출		EN/ISO6579-1	드레싱하고 냉각 이전의 도체	도축 위생 개선 및 원산지 농장의 공정 관리, 동물 원산지 및 보안 조치 검토
2.1.5 육계 및 칠면조 가금육 도체	살모넬라균[10] (Salmonella spp)	50[5]	7[6] c=5 (2012.1.1부터 육계에 적용) c=5 (2013.1.1.부터 칠면조에 적용)	목의 피부에서 채취된 표본 25g에서 불검출		EN/ISO6579-1 (검출용)	냉각 후의 도체	도축 위생 개선 및 원산지 농장의 공정 관리, 동물 원산지 및 보안 조치 검토
2.1.6 다진 육류	호기성 균락수[7]	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	EN/ISO4833-1	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은 원산지 개선
	대장균[8]	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO16649-1 혹은 2	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은 원산지 개선
2.1.7 기계발골육(MSM)	호기성 균락수	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	EN/ISO4833-1	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은 원산지 개선
	대장균[8]	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은 원산지 개선
2.1.8 가공용 육류	대장균[8]	5	2	500 cfu/g	5000 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
				혹은 ㎠	혹은 ㎠			원산지 개선
2.1.9 육계 도체	캄필로박터 종	50(5)	c=20 (1.1.2020 부터) c=15; (1.1.2025 부터) c=10	1000 cfu/g		EN/ISO 10272-2	냉각 후의 도체	도축 위생 개선 및 원산지 농장의 공정 관리, 동물 원산지 및 보안 조치 검토

(1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최소값과 최대값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수

(2) 유형 2.1.3-2.1.5은 m = M.

(3) 가장 최신의 기준이 사용되어야 한다.

(4) (m과 M의) 허용기준이 파괴적 시험법(destructive method)에 의해 산출된 표본들에만 적용된다. daily mean log는 먼저 개별 시험 결과의 로그값을 취하고 다음으로 이러한 로그값의 평균을 산정함으로써 산출된다.

(5) 규칙에 명시된 대로 시료채취 규칙과 표본추출빈도에 따라 연속된 10회의 시료채취로부터 50개 표본을 도출한다.

(6) 살모넬라의 존재가 검출되는 표본의 수. c 값은 계정에 살모넬라균의 유병률을 감소시키는 추이를 고려하기 위해 검토될 수 있다. 살모넬라 유병률이 낮은 회원국이나 지역은 검토하기 전에 더 낮은 c 값을 사용할 수 있다.

(7) 이러한 기준은 제품의 유효기간이 24시간 이하일 때, 소매 수준에서 생산된 다짐육에는 적용되지 않는다.

(8) 대장균은 여기에서 배설물 오염의 지표로 사용된다.

(9) 이 기준은 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 853/2004 부록Ⅲ 섹션Ⅴ Ⅲ장 단락3에 언급된 방법으로 제조한 기계발골육에 적용된다.

(10) 살모넬라균이 발견되면, 제1장 유형 1.28에 규정된 미생물학적 기준의 준수 여부를 검증하기 위하여 쥐티푸스균(Salmonella typhimurium)과 장염균(Salmonella enteritidis)으로 혈청형을 분리한다.

시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 집합된 표본 허용기준의 도체 시험을 제외한 실험된 각 표본의 단위를 의미한다. 시험 결과는 실험 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

소, 양, 염소, 말과 돼지의 도체 안에 있는 장내독소와 호기성 균락 수:

— daily mean log 값이 ≤ m이면 양호

— daily mean log 값이 m과 M 사이이면 수용 가능(acceptable)

— daily mean log 값이 > M이면 불만족

도체 안에서의 살모넬라:

— 살모넬라에서 표본 c/n의 최대치가 발견되면 양호

— 살모넬라에서 표본 c/n 이상의 값이 발견되면 불만족

각 시료채취 기간 후에 마지막 10회의 시료채취 세션의 결과를 평가하여 n개의 표본을 얻는다.

다짐육, 제조용 고기와 기계발골육(MSM)에서 대장균과 호기성 균락 수:

— 모든 관측값이 ≤ m이면 양호

— c/n 값의 최대치가 m과 M 사이이고 나머지 관측값이 ≤ m이면 수용 가능

— 하나 이상의 관측값이 > M 이거나 c/n 값 이상이 m과 M 사이이면 불만족

육계의 가금류 도체 안에서의 캄필로박터 종(*Campylobacter spp.*)

— 표본 c/n의 최대치가 > m이면 양호

— 표본 c/n 이상의 값이 > m이면 불만족

2.2 우유 및 유제품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
2.2.1 살균유 및 기타 저온살균 액상 유제품[4]	장내세균 (Entero-bacteriaceae)	5	0	10 cfu/mL		EN/ISO 21528-2	제조공정 종료	열처리 효율성의 점검과 원료의 품질과 재오염 방지
2.2.2 열처리한 우유 및 유청으로 만든 치즈	대장균(E.coli)[5]	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	대장균이 최대치로 예상되는 경우의 제조공정기간(6)	생산 위생과 원료선택의 개선
2.2.3 원유로 만든 치즈	코아굴라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	10^4 cfu/g	10^5 cfu/g	EN/ISO 6888-2	코아굴라아제 양성 포도상구균 수가 최대치로 예상되는 경우 제조공정 기간	생산 위생과 원료선택의 개선. 값이 10^5cfu/g이 발견된 경우 치즈 전체상품(cheese batch)은 포도상구균 장내독소에 대한 검사를 받아야 함
2.2.4 저온살균보다 낮은 온도에서 열처리한 우유로 만든 치즈[7] 및 저온살균 및 고온 열처리한 유청 및 우유로 만든 숙성 치즈[7]	코아굴라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2		
2.2.5. 저온살균 및 고온 열처리한 유청 및 우유로 만든 비숙성 연질치즈(생치즈)[7]	코아굴라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2	제조공정 종료	생산 위생과 원료선택의 개선. 값이 10^5cfu/g이 발견된 경우 치즈 전체상품은

								포도상구균 장내독소에 대한 검사를 받아야 함
2.2.6 저온살균보다 낮은 온도에서 열처리한 우유 및 원유로 만든 버터와 크림	대장균[5]	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료	생산 위생과 원료선택의 개선
2.2.7 분유 및 유청분말[4]	장내세균	5	0	10 cfu/g		EN/ISO 21528-2	제조공정 종료	열처리 효율성의 점검과 원료의 품질과 재오염 방지
	코아굴라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2	제조공정 종료	생산 위생의 개선. 값 이 10^5cfu/g이 발견된 경우 치즈 전체상품은 포도상구균 장내독소에 대한 검사를 받아야 함
2.2.8 아이스크림[8] 및 냉동 유제품 디저트	장내세균	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 21528-2	제조공정 종료	생산 위생의 개선
2.2.9 건조 영아용 조제식 및 건조 특수의료용도 식품 (6개월 미만 영아용)	장내세균	10	0	10g 이내 불검출		EN/ISO 21528-1	제조공정 종료	오염을 최소화하기 위한 생산 위생의 개선
2.2.10 건조 성장기용 조제식	장내세균	5	0	10g 이내 불검출		EN/ISO 21528-1	제조공정 종료	오염을 최소화하기 위한 생산 위생의 개선
2.2.11 건조 영아용 조제식	바실러스	5	1	50	500	EN/ISO 7932[10]	제조공정 종료	생산 위생의 개선.

및 건조 특수의료용도 식품 (6개월 미만 영아용)	세레우스균 (Presumptive Bacillus cereus)			cfu/g	cfu/g			재오염의 방지. 원료의 선별

(1) N = 표본을 구성하는 집합의 개수; c = 값이 m~M 나오는 표본 집합의 개수

(2) 유형 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9, 2.2.10은 m = M.

(3) 가장 최신의 기준이 사용되어야 한다.

(4) 이러한 기준은 식품 산업에서 추가 공정을 요하는 제품에는 적용되지 않는다.

(5) 대장균은 여기에서 위생수준의 지표로 사용된다.

(6) 대장균의 확산을 촉진하지 않는 치즈에서는 대장균 수가 숙성기준의 초반에 가장 높은 반면, 대장균의 확산을 촉진할 수 있는 치즈에서는 일반적으로 숙성기준의 후반에 가장 높게 나타난다.

(7) 제조업체가 식품에 포도상구균 장내독소의 위험이 없다고 관할 당국이 만족할 수 있도록 입증할 수 있는 치즈는 제외한다.

(8) 우유 성분을 함유한 아이스크림에만 해당.

(9) 장내세균 및 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii)에 대한 평행시험(parallel testing)은 각 공장 수준에서 미생물 간의 상관관계가 없을 때 시행되어야 한다. 그러한 공장에서 실험된 제품 표본에서 엔테로박터 사카자키가 검출되는 경우 해당되는 모든 제품들에 대해서 엔테로박터 사카자키에 대한 시험이 시행되어야 할 것이다. 장내세균과 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii) 사이 상관관계의 존재 여부에 대한 관할 당국이 만족할만한 수준에서 입증해야 하는 책임은 제조업체에 있다.

(10) 1mL의 접종물(inoculum)을 140mm 직경 페트리 접시 또는 직경 90mm의 3개의 페트리 접시에 배양한다.

시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.

시험 결과는 실험 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

건식 영아용 조제식과 6개월 이하의 영아를 대상으로 하는 특별 의료목적의 식이요법제와 건식 성장기용 조제식 안에 있는 장내세균:

— 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호

— 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

대장균, 장내세균(다른 식품 카테고리)와 코아굴라아제 양성 포도상구균:

— 모든 관측값이 ≤m이면 양호

— c/n 값의 최대치가 m과 M 사이이고 나머지 관측값이 ≤ m이면 수용 가능

— 하나 이상의 관측값이 > M이거나 c/n 값 이상이 m과 M 사이이면 불만족

건식 영아용 조제식과 6개월 이하의 영아를 대상으로 하는 특별의료목적의 식이요법제 안에 있는 바실러스 세레우스균 (Bacillus ceresus):

— 모든 관측값이 ≤ m이면 양호

— c/n 값의 최대치가 m과 M 사이이고 나머지 관측값이 ≤ m이면 수용 가능

— 하나 이상의 관측값이 > M이거나 c/n 값 이상이 m과 M 사이이면 불만족

2.3 알가공품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
2.3.1 알가공품	장내세균 (Entero-bacteriaceae)	5	2	10 cfu/g 혹은 mL	100 cfu/g 혹은 mL	EN/ISO 21528-2	제조공정 종료 시	열처리 효율성의 점검과 재오염 방지

(1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최소값과 최대값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수

(2) 가장 최신의 기준이 사용되어야 한다.

시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.

시험 결과는 실험 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

알제품 중 장내세균:

— 모든 관측값이 ≤ m이면 양호

— c/n 값의 최대치가 m과 M 사이고 나머지 관측값이 ≤ m이면 수용 가능

— 하나 이상의 관측값이 > M 이거나 c/n 값 이상이 m과 M 사이이면 불만족

2.4 수산가공품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
2.4.1 껍질을 벗긴 조리된 갑각류 및 연체동물 조개류	대장균(E.coli)	5	2	10 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS 16649-3	제조공정 종료 시	생산 위생의 개선
	쿨라굴라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2	제조공정 종료 시	생산 위생의 개선

(1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최소값과 최대값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수

(2) 가장 최신의 기준이 사용되어야 한다.

시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.

시험 결과는 실험 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

조리된 갑각류 및 조개류의 껍데기가 있거나 껍데기를 벗긴 식품 중 대장균:

— 모든 관측값이 ≤ m이면 양호

— c/n 값의 최대치가 m과 M 사이이고 나머지 관측값이 ≤ m이면 수용 가능

— 하나 이상의 관측값이 > M이거나 c/n 값 이상이 m과 M 사이이면 불만족

조리된 갑각류 및 조개류의 껍데기가 있는 식품 중 코아굴라아제 양성 포도상구균:

— 모든 관측값이 ≤ m이면 양호

— c/n 값의 최대치가 m과 M 사이이고 나머지 관측값이 ≤ m이면 수용 가능

— 하나 이상의 관측값이 > M이거나 c/n 값 이상이 m과 M 사이이면 불만족

2.5 채소, 과일 및 이의 가공품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획[1]		허용기준[2]		분석적 참조방법[3]	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
2.5.1. 자른 과일 및 채소 (즉석섭취)	대장균(E.coli)	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료시	생산 위생의 원료 선택의 개선
2.5.2. 저온살균하지 않은[3] 과일 및 채소 주스 (즉석섭취)	대장균(E.coli)	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료시	생산 위생과 원료 선택의 개선

(1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최솟값과 최댓값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수

(2) 가장 최신의 기준이 사용되어야 한다.

(3) '비살균(unpasteruised)'이라는 용어는 주스가 시간-온도 조합에 의한 살균과정을 거치지 않았거나 살모넬라균에 미치는 살균효과와 동등한 효과를 가지는 다른 어떤 살균과정을 거치지 않았다는 것을 의미한다.

시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다. 시험 결과는 실험 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다. 절단 과일 및 채소(즉석섭취용)와 저온살균되지 않은 과일 및 채소주스(즉석섭취용) 안의 대장균:

— 모든 관측값이 ≤ m이면 양호

— c/n 값의 최대치가 m과 M 사이이고 나머지 관측값이 ≤ m이면 수용 가능

— 하나 이상의 관측값이 > M이거나 c/n 값 이상이 m과 M 사이이면 불만족

제3장 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 규칙

3.1 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 일반규칙

시료채취 및 시험 시료조제에 대한 보다 구체적인 규칙이 없는 경우, ISO(국제표준화기구)의 관련 표준 및 Codex 국제식품규격의 지침을 참조해야 한다.

3.2 다짐육, 제조용 고기, 기계발골육, 신선육을 생산하는 도축장과 시설에서의 세균학적 시료채취 소, 돼지, 양, 염소 및 말의 도체에 대한 시료채취 규칙

파괴적 및 비파괴적인 시료채취(destructive and non-destructive sampling)방법, 시료채취 지점의 선택 및 시료 저장 및 운송 규칙은 ISO 17604 기준에 명시되어 있다.

각 시료채취 동안 다섯 가지 도체는 무작위로 채취되어야 한다. 시료채취 현장은 각 공장에서 사용된 도축 기술을 고려하여 선택되어야 한다.

장내세균(Enterobacteriaceae)과 호기성 콜로니 수 측정을 위해 시료를 채취할 때, 각 도체의 네 장소가 채취되어야 한다. 총 20cm^{2}를 대표하는 4개의 조직 시료 표본은 파괴적인 방법으로 얻어야 한다. 이 목적을 위해 비파괴 검사 방법을 사용하는 경우 시료채취 영역은 시료채취 지점 당 최소 100cm^2(작은 반추 동물의 경우 50cm^2)를 포함할 수 있어야 한다.

살모넬라 분석을 위한 시료채취 시, 연마재 스폰지 시료채취(abrasive sponge sampling)방법을 사용해야 한다. 오염 가능성이 가장 큰 지역을 선택해야 한다. 총 시료채취의 면적은 최소 400cm^{2}를 포함해야 한다.

시료를 도체의 다른 표본 채취 지점에서 채취하는 경우 시험 전에 채취해야 한다.

가금류의 도체 및 가금육에 대한 시료채취 규칙

도축장은 살모넬라균과 캄필로박터균의 분석을 위해 목 피부와 함께 가금류의 전체 도체를 채취해야 한다. 이 도축장에서만 채취한 육류를 절단 및 가공하는 도축장에 인접한 시설 이외의 절단 및 가공 시설 또한 살모넬라 분석을 위한 시료를 채취해야 한다. 그런 경우 가능하다면 목 피부가 있는 전체 가금육에 우선권을 주되,

피부가 없는 가금류 또는 피부가 적은 가금류 부분도 다룰 수 있도록 보장해야 하며, 그 선택은 위험을 기반으로 해야 한다.

가축 사육장은 알 수 없는 살모넬라균 또는 장염균(Salmonella enteritidis) 또는 쥐 장티푸스균(Salmonella typhimurium) 양성균으로 알려진 무리로부터의 가금류 도체를 시료채취 계획에 포함시켜야 한다.

도축장의 가금류 도체 내 살모넬라균과 캄필로박터균에 대해 제2장 유형 2.1.5와 유형 2.1.9에 제시된 공정 위생 기준에 대한 실험과 살모넬라균과 캄필로박터균에 대한 검사는 동일한 실험실에서 수행되며, 최소 15가지의 가금류 도체의 목 피부는 냉각 후 각 표본 추출 세션에서 무작위로 채취되어야 한다. 검사 전에, 같은 집단에서 최소 세 가지의 가금류 도체에서 채취한 목 피부 표본을 26g의 하나의 표본으로 해야 수집해야 한다. 따라서 최종 목 피부 표본은 5×26g으로 구성된다(한 표본에서 살모넬라균 및 캄필로박터균 분석을 동시에 수행하려면 26g이 필요하다). 표본은 채취 후 1℃ 이상 8℃ 이하의 온도로 실험실로 운반되어야 하며, 표본 채취와 캄필로박터균 시험 간격은 표본 온전성 유지를 위해 48시간 미만이어야 한다. 0℃에 도달한 표본은 캄필로박터균 기준 적합을 확인하는 데 사용해서는 안 된다. 5×26g 표본은 제2장 유형 2.1.5 및 2.1.9에서 규정한 공정위생기준과 제1장 유형 1.28에 명시된 식품안전기준의 준수를 검증하는 데 사용해야 한다. 실험실에서 최초 중단에 대비하기 위해 26g의 실험 부분을 용량 9(234ml) 완충 펩톤수(BPW)로 옮겨야 한다. 완충펩톤수(BPW)는 추가 전에 실온으로 가져와야 한다. 혼합물은 약 1분 동안 균질기 또는 균질화기에서 처리되어야 한다. 거품은 균질화기 내 봉지에서 공기를 최대한 제거하는 방식으로 피해야 한다. 최초 중단의 10ml(~1g)는 빈 멸균 관으로 옮겨야 하고, 10ml 중 1ml는 선택적 세균 배양기 판 위에서 캄필로박터균의 열거를 위해 사용해야 한다. 나머지 최초 중단(250ml~25g)은 살모넬라균 감지를 위해 사용해야 한다.

도축장의 가금류 도체 내 살모넬라균과 캄필로박터균에 대해 제2장 유형 2.1.5와 유형 2.1.9에 제시된 공정위생기준에 대한 시험과 살모넬라균과 캄필로박터에 대한 시험은 서로 다른 실험실에서 수행되고, 최소 20개의 가금류 도체에서 나온 목 피부는 각 표본 추출 시간 동안 냉각 후 무작위로 추출되어야 한다. 검사 전, 적어도 4개의 동일한 무리의 가금류 도체에서 추출된 목 피부 표본은 35g의 하나의 표본으로 수집해야 한다. 따라서 목 피부 표본은 5×35g을 형성하며, 5×25g 최종 표본(살모넬라균 시험)과 5×10g 최종 표본(캄필로박터균 시험)을 얻기 위해 분할되어야 한다. 시료는 채취 후 1℃ 이상 8℃ 이하의 온도로 실험실로 운반되어야 하며, 표본 채취와 캄필로박터균 시험 간격은 표본 온전성 유지를 위하여 48시간 미만이어야 한다. 0℃의 온도에 도달한 표본은 캄필로박터 기준 적합을 확인하는 데 사용해서는 안 된다. 5×25g 표본은 제2장 유형 2.1.5에서 규정한 공정위생기준과 제1장 유형 1.28에 명시된 식품안전기준의 준수를 검증하는 데 사용해야 한다. 5×10g 최종 표본을 사용하여 제2장 유형 2.1.9에서 규정한 공정 위생 기준 준수를

검증해야 한다.

도축장에서 가금류의 도체의 살모넬라균에 대한 제2장 유형 2.1.5에 명시된 공정위생기준에 대해 시험할 때, 최소 15군데의 가금류 도체의 목 피부는 각 표본 추출 기간 동안 냉각 후에 무작위로 채취되어야 한다. 각 가금류 도체에서 목 피부로부터 약 10g의 조각을 채취해야 한다. 각 경우에 원산지가 같은 세 마리의 가금류 도체에서 채취한 목 피부 표본을 5 x 25g의 최종 표본을 만들기 위해 검사 전에 채취해야 한다. 이 표본들은 또한 제1장 유형 1.28에 명시된 식품안전기준을 준수하는지 확인하는 데 사용된다.

가금류 도체 이외의 다른 가금류 고기에 대한 살모넬라균 분석을 위해 동일한 배치의 적어도 25g의 5개의 표본을 수집해야 한다. 피부가 있는 가금류 부분에서 채취한 시료는 표본 단위를 형성하기에 충분하지 않은 경우 피부와 얇은 표면 근육 조각을 포함해야 한다. 피부가 없거나 소량의 피부만 있는 가금류에서 채취한 표본은 충분한 표본 단위를 만들기 위해 존재하는 모든 피부에 첨가된 얇은 표면 근육 조각 또는 조각들을 포함해야 한다. 고기 조각은 가능한 한 고기 표면을 포함하는 방식으로 가져와야 한다.

시료채취 지침

특히 시료채취 장소와 관련하여 표본 채취에 대한 보다 상세한 지침은 규정 (EC) No 852/2004 제7조에 언급된 우수 사례 지침에 포함될 수 있다.

도체, 다짐육, 제조용 고기, 기계발골육 및 신선 가금육의 시료채취 빈도

다짐육, 제조용 고기, 기계발골육, 신선 가금육을 생산하는 도축장 또는 시설의 식품사업자는 적어도 일주일에 한 번 미생물학적 분석을 위한 시료를 채취해야 한다. 시료 채취 일자는 그 주의 각 날짜가 포함될 수 있도록 하기 위하여 매주 변경되어야 한다.

대장균 및 호기성 콜로니 수 분석을 위한 다짐육 및 제조용 고기 채취 및 장내 세균 및 호기성 콜로니 분석을 위한 도체의 시료추출과 관련하여 6주 연속 만족스러운 결과가 얻어진다면 빈도는 2주간 시험으로 감소할 수 있다.

다짐육, 제조용 고기, 도체 및 신선 가금육에 대한 살모넬라 분석 시료채취의 경우, 30주 연속 만족스러운 결과를 얻으면 빈도를 2주일로 줄일 수 있다. 살모넬라

시료채취 빈도는 만약 전국적 또는 지역적으로 살모넬라균 관리프로그램이 있거나, 이 프로그램이 이 단락에 제시된 시료채취를 대체하는 테스트를 포함한다면 감소할 수 있다. 국가 또는 지역 살모넬라 관리프로그램이 도축장에서 구입한 동물에서 살모넬라 유병률이 낮다는 것을 입증하면 시료채취 빈도가 더 감소할 수 있다.

가금류 도체의 캄필로박터균 분석을 위한 시료채취의 경우, 52주 연속 만족스러운 결과를 얻으면 그 빈도를 2주로 줄일 수 있다. 캄필로박터균 샘플링 빈도는 공식적으로 공인된 국가나 지역의 캄필로박터균 관리프로그램이 마련되어 있고, 이 프로그램에 시료채취 및 시험이 제2장 유형 2.1.9에 명시된 공정 위생 기준을 준수하는 동일한 내용을 포함하고 있으면 관계당국의 허가를 받아 빈도를 줄일 수 있다. 관리 프로그램에서 계군의 캄필로박터균에 대해 낮은 오염 수준이 설정된 경우, 이 낮은 캄필로박터의 오염 수준이 도축장에서 구입한 육계의 원산지 농장에서 52주 동안 유지된다면 시료채취 빈도는 추가적으로 감소될 수 있다. 관리프로그램이 연중 특정 기간 동안 만족스러운 결과를 보일 경우, 관할 기관의 승인 후 캄필로박터균의 분석 빈도도 계절적 변동에 맞춰 조정할 수 있다.

그러나 위험 분석에 근거하여 정당화되고 결과적으로 관할 당국에 의해 승인된 경우, 다짐육, 제조용 고기 및 신선 가금육을 소량으로 생산하는 소규모 도축장 및 시설은 이러한 시료채취가 면제될 수 있을 것이다.

3.3 방울양배추에 대한 시료채취 규칙

이 절의 목적상, 시행 규칙 (EU) No 208/2013 제2(b)조의 배치 정의가 적용된다.

A. 시료채취 및 시험을 위한 일반적인 규칙

1. 종자 배치의 예비 시험

방울양배추(sprouts)를 생산하는 식품사업자는 모든 종자 배치의 대표 표본에 대한 예비 시험을 수행해야 한다. 대표 표본은 50g 이하의 하위 표본에 적어도 0.5%의 종자 배치 무게를 포함하거나 관할 당국이 검증한 구조화된 통계적으로 동등한 시료 전략에 따라 선택되어야 한다.

예비 시험을 수행하기 위해, 식품사업자는 발아될 씨앗의 나머지 배치와 동일한 조건에서 대표 표본에 종자를 뿌려야 한다.

2. 방울양배추 및 사용된 관개수의 시료채취 및 시험

방울양배추를 생산하는 식품사업자는 어떤 경우든지 발아 과정이 시작된 후 48시간 이전이 아니라 대장균(STEC) 및 살모넬라 종을 생산하는 시가 독소를 발견할 가능성이 가장 높은 단계에 미생물학적 시험을 위한 시료를 채취해야 한다.

방울양배추의 표본은 제1장의 유형 1.18, 1.29의 요구사항에 따라 분석되어야 한다.

그러나 방울양배추를 생산하는 식품사업자가 시료채취 절차와 사용된 관개용수의 시료채취 포인트를 포함하는 시료채취 계획을 가지고 있다면, 제1장의 유형 1.18, 1.29에 제시된 시료채취 계획에 따라 시료채취 요구사항을 방울양배추의 관개에 사용된 물 200ml의 5개 표본 분석과 대체할 수 있다.

이 경우, 제1장의 유형 1.18, 1.29에 규정된 요구사항은 200ml의 부재 한도와 함께 방울양배추 관개에 사용된 물의 분석에 적용된다.

처음으로 씨앗을 시험할 때 식품사업자는 미생물학적 분석 결과가 제1장의 유형 1.18, 1.29 또는 그들이 관개용수 지출을 분석하는 경우 200ml의 부재 한도를 준수할 경우 시장에 방울양배추를 출시할 수 있다.

3. 시료채취 빈도

방울양배추를 생산하는 식품사업자는 어떤 경우든지 발아 과정이 시작된 후 48시간 이전이 아니라 대장균(STEC) 및 살모넬라 종을 생산하는 시가 독소를 발견할 가능성이 가장 높은 단계에 미생물학적 시험을 위한 시료를 채취해야 한다.

B. A.1절에 명시된 모든 종자 배치에 대한 예비 시험에서의 유예

다음과 같은 조건을 근거로 정당화되고 관할 당국이 승인한 경우, 방울양배추를 생산하는 식품사업자는 이 섹션의 A.1절에 제시된 시료채취를 면제받을 수 있다.

(a) 식품사업자가, 관할 당국이 만족할 만한 수준의, 미생물학적 위험을 감소시키는 생산 공정의 단계를 포함할 수 있는 식품안전관리시스템을 해당 시설에서 구현하고,

(b) 과거 자료를 바탕으로 판단할 때, 허가를 승인하기 전 최소 6개월 동안 시설에서 생산된 여러 가지 방울양배추의 모든 생산품이 제1장의 유형 1.18, 1.29에 명시된 식품안전기준을 준수함을 확인되는 경우.

부록 II

제3(2)조에 언급된 연구는 다음을 포함해야 한다 :

— 저장 및 처리 조건을 고려한 pH, 사양, 염분 함유, 방부제의 농도 및 포장 제도의 종류와 같은 식품의 물리 화학적 특성에 대한 세부규정, 오염원에 대한 가능성과 예상 유효기간

— 해당 미생물의 성장과 생존의 특성에 관한 유용한 과학 문헌 및 연구 자료의 자문

상기의 연구를 근거하여 필요한 경우 식품사업자는 다음을 포함한 부가적인 연구를 수행해야 할 것이다 :

— 생산에서 해당 미생물에 대한 정밀한 성장 및 생존 요인을 활용하는 당해 식품에 설계된 예측 가능한 수학적 모델링

— 합리적으로 예상 가능한 다양한 저장 조건 아래에 생산에서 성장과 생존을 위해 해당 미생물에 적절히 연계된 능력을 연구하기 위한 시험

— 분배, 저장 및 사용의 합리적으로 예측할 수 있는 조건 아래의 유효기간 동안 생산에서 존재할 수 있는 해당 미생물의 성장과 생존을 평가하기 위한 연구

상기에 언급된 연구들은 해당 미생물의 생산, 공정과 저장 조건과 연계된 고유의 다양성을 고려해야 한다.

위원회 규정 (EC) No 1881/2006
2006년 12월 19일
식품 중 특정 오염물질에 대한 최대수준 설정

제1조
일반 규칙

1. 부록에 열거된 식품은 부록에 등재된 오염물질이 부록에 명시된 최대수준을 초과하는 상태에서 시장에 출하되어서는 안 될 것이다.

2. 부록에 명시된 최대수준은 부록에 별도의 규정이 없는 한 관련 식료품의 식용 가능한 부분에 적용된다.

제2조
건조, 희석, 가공 및 복합식품

1. 건조, 희석, 가공 또는 하나 이상의 성분으로 구성된 식품에 부록에 명시된 최대수준을 적용할 때 다음 사항을 고려해야 한다.

   (a) 건조 또는 희석 공정에 의해 형성된 오염물의 농도 변화;

   (b) 처리로 인해 야기되는 오염물의 농도 변화;

   (c) 제품에 함유된 성분의 상대적인 비율;

   (d) 정량화의 분석적 한계.

2. 건조되고, 희석되고, 가공 및/또는 혼합하는 작업 혹은 건조된, 희석된, 가공 및/또는 혼합된 식품에 대한 특정 농도 또는 희석계수는 식품사업자에 의해 제공되고 합법화되어야 하며, 그것은 주무관청에서 공식적인 통제가 수행되어야 한다.

만약 식품사업자가 필요한 농도 또는 희석계수를 제공하지 않거나 관할 당국이 주어진 정당성에 비추어 부적절하다고 판단하는 경우 당국은 이용 가능한 정보 및

시민 건강의 최대한 보호를 목적으로 그 요소를 정의해야 한다.

3. 건조, 희석, 가공 또는 복합식품에 대하여 특정 지역사회 최대수준이 정해지지 않는 경우 제1항 및 제2항이 적용될 수 있다.

4. EU 법령이 영.유아용 식품의 최대 허용치를 규정하지 않는 한, 회원국은 보다 엄격한 수준을 제공할 수 있다.

제3조
사용, 혼합 및 해독에 대한 금지사항

1. 부록에 명시된 최대허용수치를 준수하지 않는 식품은 식품 재료로 사용하지 않아야 한다.

2. 부록에 명시된 최대허용수치를 준수하는 식품은 해당 최대허용수치를 초과한 식품과 혼합하여 사용하지 않아야 한다.

3. 오염 수준을 감소시키기 위한 선별/분류 작업 또는 기타 물리적 처리를 거치지 않은 식품은 직접 인체 섭취 목적인 식품 또는 식품 재료로 사용할 식품과 혼합하여 사용하지 않아야 한다.

4. 부록 Section2 곰팡이독소(Mycotoxins)에 열거된 오염물질들을 함유한 식품은 화학적 처리를 통해 의도적으로 해독하지 않아야 한다.

제4조
땅콩, 견과류, 건조과일 및 옥수수에 대한 세부조항

부록 Section 2.1.3, 2.1.5 및 2.1.6에 규정된 아플라톡신 최대허용치를 충족하지 않더라도 아래 단서조항을 준수할 경우, 땅콩, 견과류, 건조과일 및 옥수수를 시장에 출시할 수 있다.

(a) 식품 재료로 사용하거나 직접적으로 사람이 섭취하지 않아야 한다.

(b) 부록 Section 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 및 2.1.7에 명시된 허용치를 준수해야 한다.

(c) 해당 식품이 처리 대상(분류 또는 기타 물리적 처리 등)에 포함돼야 하며, 처리 후 부록 Section 2.1.3, 2.1.5 및 2.1.6에 명시된 허용치를 초과하지 않아야 한다. 또한, 처리 후 유해 잔류물질이 생성되지 않아야 한다.

(d) 사용방법과 '식품 재료로 사용하거나 인체 섭취 전에 아플라톡신 오염 감소를 위한 분류 작업 또는 기타 물리적 처리를 거쳤음'이라는 표시를 포장지, 상자 등의 상표 또는 원본 첨부서류에 부착해야 한다. 위탁/배치 식별코드는 위탁화물의 포장지, 상자 등과 원본 첨부서류에 지워지지 않도록 기록해야 한다.

제5조
땅콩, 그 외 기름종자 그리고 이들로부터 파생한 제품 및 곡물에 대한 세부조항

각 포장지, 상자 등의 상표 또는 원래 첨부문서의 상표에 의도된 사용처를 명확하게 기재해야 한다. 위탁화물과 연관성을 확보하기 위해, 첨부문서에는 위탁화물의 개별 포장지, 상자 등에 포함된 위탁 확인코드를 포함해야 한다. 또한, 첨부문서에 기재된 위탁화물 수취인의 사업 활동 유형과 제품의 의도된 사용처가 충돌하지 않아야 한다.

제품의 의도된 사용처가 인체 섭취가 아니라고 명시되지 않은 경우, 부록 Section 2.1.5 및 2.1.11에 명시된 최대허용수치를 모든 땅콩, 그 외 기름종자 그리고 이들로부터 파생한 제품 및 현재 시판되는 곡물에 적용한다.

견과류(땅콩)와 다른 지방종자의 분쇄를 위한 예외상품과 최대허용수치의 적용의 경우, 부록 Section 2.1.1에 명시된 예외사항은 '정제된 식물성 유지를 생산하기 위해 분쇄할 제품'이라는 표시를 명확히 부착된 위탁품에만 해당한다. 상술한 표시에는 각 봉지, 상자 등의 라벨과 함께 첨부된 문서가 포함되어야 한다. 해당 제품의 최종 목적지를 분쇄 공장으로 지정해야 한다.

제6조
양상추에 대한 세부조항

포장된 실내재배 양상추에 별도의 표시가 없는 경우, 부록에 명시된 실외재배 양상추의 최대허용수치를 준수해야 한다.

제7조
예외

4.[1] 핀란드, 스웨덴 및 라트비아는 제1조에 따라 발트해 지역에서 잡힌 야생 연어(Salmo salar) 및 관련 가공품의 다이옥신 유사 PCBs 및/또는 다인옥신 비유사 PCBs 수준이 부록 5.3에 명시된 기준보다 높더라도 해당 영토 내의 시장에 출시하고 소비할 수 있도록 승인할 수 있다. 단, 잠재적인 건강 위험을 낮추기 위해, 발트해 지역에서 잡힌 야생 연어와 관련 제품을 전체 인구 중 건강 취약계층이 소비하는 것을 제한한 식이 권장사항을 소비자들이 충분히 숙지할 수 있도록 관련 시스템과 프로그램을 정비해야 한다.

핀란드, 스웨덴 및 라트비아는 다른 회원국에서 잡힌 야생 연어와 부록 Section 5.3에 부합하지 않은 제품이 판매되지 않도록 필요한 조치를 취할 수 있다.

핀란드, 스웨덴 및 라트비아는 식이 권장사항을 건강 취약계층에 효과적으로 알리고, 자연산 연어와 본 규정의 최대허용수치를 준수하지 않는 제품이 시장에 유통되지 않도록 필요한 조치를 위원회에 매년 보고하며, 그에 따라 다른 회원국들도 해당 조치의 결과를 증거와 함께 공개해야 한다.

5. 핀란드, 스웨덴은 제1조에 따라 발트해 지역의 야생에서 잡은 17cm이상 청어(Clupea harengus), 야생에서 잡은 곤들매기류(Salvelinus spp.), 야생에서 잡은 강 칠성장어(Lampetra fluviatilis), 야생에서 잡은 송어(Salmo trutta) 및 이들의 가공품의 유사 다이옥신 및/또는 비유사 다인옥신 PCBs 수준이 부록 5.3에 명시된 기준보다 높더라도 해당 영토 내의 시장에 출시하고 소비할 수 있도록 승인할 수 있다. 단, 잠재적인 건강 위험을 낮추기 위해, 발트해 지역의 야생에서 잡힌 17cm이상 청어(Clupea harengus), 곤들매기류(Salvelinus spp.), 강 칠성장어(Lampetra fluviatilis), 송어(Salmo trutta) 및 이들의 가공품을 전체 인구 중 건강 취약계층이 소비하는 것을 제한한 식이 권장사항을 소비자들이 충분히 숙지할 수 있도록 관련 시스템과 프로그램을 정비해야 할 것이다.

핀란드와 스웨덴은 부록 Section 5.3을 준수하지 않은 17cm 이상 야생 어획 청어, 강 칠성장어, 송어 및 이들의 가공품이 다른 회원국에 유통되지 않도록 필요한 조치를 계속적으로 해야 한다.

---

1) 1~3은 여러 번의 개정을 거치면서 삭제되었음. 더 자세한 내용은 원문 참고.

핀란드와 스웨덴은 식이 권장사항을 건강 취약계층에 효과적으로 알리고, 야생 어획된 연어와 본 규정의 최대허용수치를 준수하지 않는 제품이 시장에 유통되지 않도록 필요한 조치를 위원회에 매년 보고하며, 그에 따라 다른 회원국들도 해당 조치의 결과를 증거와 함께 공개해야 한다.

6. 아일랜드, 스페인, 크로아티아, 키프로스, 라트비아, 폴란드, 포르투갈, 루마니아, 슬로바키아 공화국, 핀란드, 스웨덴 및 영국은 관례대로 열 훈연한 육류와 훈연육 제품을 자국 내에서 훈연한 뒤, PAHs 수치가 부록 Section 6.1.5에 제시된 것보다 높더라도 자국 영토 내의 소비시장 유통 권한을 부여할 수 있다. 2014년 9월 1일 이전에 적용할 수 있는 최대허용수치의 경우, benzo(a)pyrene은 5,0μg/kg이며 benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene, chrysene의 총합계는 30,0μg/kg이다.

— 아일랜드, 크로아티아, 키프로스, 스페인, 폴란드 및 포르투갈: 전통적으로 열 훈연한 육류 및 육류 제품,

— 라트비아: 전통적으로 훈제한 돼지고기, 훈제 닭고기, 훈제 소시지 및 훈제 수렵육,

— 슬로바키아: 전통적으로 소금에 절인 훈연육, 전통적으로 훈연한 베이컨, 전통적으로 훈연한 소시지(klobása)로, '전통적으로 훈연한(traditionally smoked)'은 연막에서 땔감(통나무, 나무 톱밥, 목재)을 태워서 연기를 발생시키는 방식을 의미한다,

— 핀란드: 전통적으로 열 훈연한 육류 및 육류 제품,

— 스웨덴: 잉걸불(glowing wood)이나 기타 식물 위에서 훈연한 육류 및 육류 제품

회원국은 관례대로 훈연육 및 훈연육 제품의 PAHs 유무를 지속적으로 감시 감독하고, 가능한 경우 경제적으로 실현 가능한 한계 내에서 해당 제품들이 훈연제품으로서 감각적 특성을 상실하지 않도록 합리적인 훈연 관행을 시행할 수 있는 프로그램을 수립해야 한다.

7. 제1조의 규정에 따라 아일랜드, 라트비아, 루마니아, 핀란드, 스웨덴 및 영국은 관례대로 훈연한 어류와 훈연 수산물을 자국 내에서 훈연한 뒤, PAHs 수치가 부록 Section 6.1.5에 제시된 것보다 높더라도 자국 영토 내의 소비시장 유통 권한을 부여할 수 있다. 2014년 9월 1일 이전에 적용할 수 있는 최대허용수치의 경우, benzo(a)pyrene은 5,0μg/kg이며 benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene, chrysene의 총합계는 30,0μg/kg이다.

— 라트비아: 전통적으로 뜨겁게 훈연한 어류,

— 핀란드: 전통적으로 뜨겁게 훈연한 작은 어류와 작은 어류 수산물,

— 스웨덴: 잉걸불(glowing wood)이나 기타 식물 위에서 훈연한 어류 및 수산물

회원국은 관례대로 훈연한 어류 및 훈연 수산물의 PAHs 유무를 지속적으로 감시감독하고, 가능한 경우 경제적으로 실현 가능한 한계 내에서 해당 제품들이 훈연제품으로써 감각적 특성을 상실하지 않도록 합리적인 훈연 관행을 시행할 수 있는 프로그램을 수립해야 한다.

제8조
시료채취 및 분석

부록에 명시된 최대허용수치를 공식적으로 조절하기 위해 필요할 경우, 위원회 규정 (EC) No 1882/2006[1], No 401/2006[2], No 1883/2006[3], 유럽위원회 지침 2001/22/EC[4], 2004/16/EC[5] 및 2005/10/EC[6]에 따라 시료채취 및 분석을 실시한다.

제9조
감시·감독 및 보고

1. 회원국은 질산염을 상당 수준 함유할 확률이 높은 채소, 특히 녹색채소의 질산염 수준을 감시감독하고, 유럽식품안전청(EFSA)에 조사 결과를 매년 정기적으로 통보한다.

2. 회원국들은 위원회 이행 규정 (EU) No 884/2014에 따라 획득한 아플라톡신 조사 결과의 요약본을 위원회에 통보하고, 개별 발생 자료를 유럽식품안전청에 보고한다.

3. 회원국과 전문관련기관들은 매년 시행되는 조사 결과 및 디옥시니발레놀, 제랄레논, fumonisin B1와 B2, T-2 및 HT-2로 인한 오염을 방지하기 위한 예방조치 실시 후

1) 본 공식 저널의 25쪽 참고.
2) OJ L 70, 9.3.2006, 12쪽.
3) 본 공식 저널의 32쪽 참고.
4) OJ L 77, 16.3.2001, 14쪽. 현재 지침 2005/4/EC (OJ L 19, 21.1.2005, 50쪽)으로 수정.
5) OJ L 42, 13.2.2004, 16쪽.
6) OJ L 34, 8.2.2005, 15쪽.

결과를 위원회에 통보하며, 그에 따라 집행위원회는 관련 조사 결과를 회원국들에 제공한다. 또한, 관련 발생자료를 유럽식품안전청에 보고한다.

4. 회원국과 전문관련기관은 곡물 및 곡물 제품의 맥각 알칼로이드 유무를 감시 감독해야 한다.

회원국과 전문관련기관은 맥각 알칼로이드에 대한 연구 결과를 2016년 9월 30일까지 유럽식품안전청에 보고해야 하며, 해당 연구 결과에는 맥동 경색증 유무와 맥각 알칼로이드 양의 관계에 관한 발생자료와 기타 정보를 포함해야 한다.

위원회는 상술한 조사 결과들을 회원국들이 이용할 수 있도록 공개한다.

5. 회원국과 전문 관련 기관이 수집한 오염물질 중에서 상술한 단락 1~4에 제시되지 않은 오염물질의 발생자료도 유럽식품안전청에 보고할 수 있다.

6. 유럽식품안전청(EFSA)의 식품 및 사료용 표본 샘플 설명(SSD)에 대한 지침과 특정 오염원 보고에 대한 기타 단서조항들을 고려하여, 발생자료를 EFSA 데이터 제출 형식에 따라 EFSA에 제공한다. 단, 전문관련기관들이 조사 후 발표한 발생자료가 적합하다고 판단할 경우, EFSA의 간편 자료 제출 형식에 따라 EFSA에 제출할 수 있다.

제10조
폐지

규정 (EC) No 466/2001을 폐지한다.

폐지된 규정을 참고해야 할 경우, 본 규정을 참고한 것으로 간주한다.

제11조
임시 조치

본 규정은 특정 날짜의 단서조항에 따라 (a)-(f)항에 제시된 날짜 이전에 시장에 출시된 제품에는 적용되지 않는다.

(a) 2006년 7월 1일, 디옥시니발레놀과 제랄레논의 최대허용수치를 부록 Section

2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5. 및 2.5.7에 기재함.

(b) 2007년 10월 1일, 디옥시니발레놀 및 제랄레논의 최대허용수치를 부록 Section 2.4.3., 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 및 2.5.10에 기재함.

(c) 2007년 10월 1일, 후모니신류 B1과 B2의 최대허용수치를 부록 Section2.6 항에 기재함.

(d) 2006년 11월 4일, 다이옥신류와 유사 다이옥신 PCBs의 총 함유량 허용수치를 부록 Section 5에 기재함.

(e) 2012년 1월 1일, 비다이옥신 유사체 PCBs(non dioxin-like PCBs)의 최대허용수치를 부록 Section 5에 기재함.

(f) 2015년 1월 1일, 고추류*(Capsicum spp.)*의 오크라톡신 A 최대허용수치를 부록 Section2.2.11에 기재함.

제품 시판 후 입증 책임은 식품사업자가 부담한다.

제12조
발효 및 적용

본 규정은 유럽연합 공식 저널에 공개 후 20일(2007년 3월 1일)부터 유효하다.

또한, 본 규정은 모든 회원국 전체에 대한 직접적 구속력을 가진다.

부록(ANNEX)

식품에 함유된 특정 오염물질의 최대 농도[1]

Section 1 : 질산염(Nitrate)

식품유형[1]		최대허용수치(mg NO_3/kg)	
1.1	신선 시금치 (Spinacia oleracea)[2]		3500
1.2	보존처리한, 동결 및 냉동 시금치		2000
1.3	신선 양상추 (Lactuca sativa L.) (보호 및 개방 양상추), '빙산'형 양상추 제외	10월 1일부터 3월 31일까지 수확된 것:	
		온실에서 자란 양상추	5000
		야외에서 자란 양상추	4000
		4월 1일부터 9월 30일까지 수확된 것:	
		온실에서 자란 양상추	4000
		야외에서 자란 양상추	3000
1.4	'빙산'형 양상추	온실에서 자란 양상추	2500
		야외에서 자란 양상추	2000
1.5	루콜라(Rucola)(Eruca sativa, Diplotaxis sp., Brassica tenuifolia, Sisymbrium tenuifolium)	10월 1일부터 3월 31일까지 수확된 것:	7000
		4월 1일부터 9월 30일까지 수확된 것:	6000
1.6	영유아용 가공곡물 기반 식품[3][4]		200

Section 2 : 곰팡이독소(Mycotoxins)

식품유형[1]		최대허용수치(㎍/kg)		
2.1	**아플라톡신(Aflatoxins)**	**B_1**	**B_1, B_2, G_1, G_2의 합계**	**M_1**
2.1.1	섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야하는 땅콩 및 기타 기름종자[40], 정제 식물성 기름 생산용 분쇄 땅콩 및 기타 기름종자 제외	8,0[5]	15,0[5]	-
2.1.2	섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야하는 아몬드, 피스타치오, 행인(apricot kernel)	12,0[5]	15,0[5]	-

식품유형[1]		최대허용수치(㎍/kg)		
2.1.3	섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야하는 헤이즐넛, 브라질넛	8,0[5]	15,0[5]	-
2.1.4	섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야하는 각과류 (유형 2.1.2, 2.1.3 이외)	5,0[5]	10,0[5]	-
2.1.5	섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야하는 땅콩 및 기타 기름종자[40] 제외: - 정제용 식물성 원유, - 정제 식물성 기름	2,0[5]	4,0[5]	
2.1.6	직접섭취 및 식재료용 아몬드, 피스타치오, 행인 (apricot kernel)[41]	8,0[5]	10,0[5]	-
2.1.7	직접섭취 및 식재료용 헤이즐넛, 브라질넛[41]	5,0[5]	10,0[5]	
2.1.8	직접섭취 및 식재료용 견과류 (아몬드, 피스타치오, 행인, 헤이즐넛, 브라질넛 이외)	2,0[5]	4,0[5]	-
2.1.9	섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야하는 건조 과일 (건조 무화과 제외)	5,0	10,0	-
2.1.10	직접섭취 및 식재료용 건조 과일 (건조 무화과 제외) 및 건조 과일 가공품	2,0	4,0	-
2.1.11	모든 곡물 및 곡물 기반 식품, 가공 곡물 기반 제품 포함 (유형 2.1.12, 2.1.15, 2.1.17 제외)	2,0	4,0	-
2.1.12	섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야하는 옥수수, 쌀	5,0	10,0	-
2.1.13	원유[6], 열처리 우유 및 우유 기반 제품 제조용 우유	-	-	0,050
2.1.14	다음의 향신료 종: 캡시쿰 종 (건조 과육 가공품, 통 및 분쇄, 고추와 고추분말, 카이엔 및 파프리카 포함), 파이퍼 종 (건조 과육 가공품, 백후추 및 흑후추 포함), 육두구, 생강, 강황. 위의 향신료 중 하나 이상 포함 혼합 향신료	5,0	10,0	-
2.1.15	영유아용 가공 곡물 기반 식품[3][7]	0,10	-	-
2.1.16	영아용 조제식 및 성장기용 조제식, 영아용 우유 및 성장기용 우유 포함	-	-	0,025
2.1.17	영아용 특수의료용도 식이요법 식품[3][10]	0,10	-	0,025
2.1.18	건조 무화과	6,0	10,0	-
2.2	**오크라톡신 A**			
2.2.1	비가공 곡물	5,0		
2.2.2	비가공 곡물 기반 모든 식품, 직접섭취 가공 곡물 제품 및 곡물 포함 (유형 2.2.9, 2.2.10, 2.2.13 제외)	3,0		
2.2.3	건조 포도나무 열매 (건포도)	10,0		
2.2.4	로스팅한 커피콩, 분쇄 로스팅 커피 (인스턴트 커피 제외)	5,0		

식품유형[1]		최대허용수치(μg/kg)
2.2.5	인스턴트 커피	10,0
2.2.6	와인 (스파클링와인 포함, 와인 리큐어 및 알코올 함량 15% 이상 와인 제외) 및 과일 와인[11]	2,0[12]
2.2.7	착향 와인, 착향 와인 기반 음료 및 착향 와인 칵테일[13]	2,0[12]
2.2.8	포도주스, 환원 농축포도주스, 포도넥타, 포도머스트(grape must) 및 환원 농축포도머스트[14]	2,0[12]
2.2.9	영유아용 가공 곡물 기반 식품[3][7]	0,50
2.2.10	영아용 특수의료용도 식이요법 식품[3][10]	0,50
2.2.11	향신료, 건조 향신료 포함	
	파이퍼 종 (건조 과육 가공품, 백후추 및 흑후추 포함) 육두구 생강 강황	15 μg /kg
	캡시쿰 종 (건조 과육 가공품, 통 및 분쇄, 고추와 고추분말, 카이엔 및 파프리카 포함)	20 μg /kg
	위의 향신료 중 하나 이상 포함 혼합 향신료	15 μg /kg
2.2.12	감초 (민감초, 중국 감초 및 기타 종)	
2.2.12.1	감초 (허브 인퓨전 재료)	20 μg /kg
2.2.12.2	특정 음료 및 당과류용 감초 추출물[42]	80 μg /kg
2.2.13	직접 소비되지 않는 밀 글루텐	8,0
2.3.	**파툴린(Patulin)**	
2.3.1.	과일주스, 환원 농축과일주스 및 과일넥타[14]	50
2.3.2.	증류주[15], 사과주 및 기타 사과 및 사과주스 포함 발효음료	50
2.3.3.	사과 고형제품, 사과 콤포트, 사과 퓌레 포함 (유형 2.3.4, 2.3.5 제외)	25
2.3.4.	사과주스 및 고형제품, 영유아용으로 판매되는 사과 콤포트, 사과 퓌레 포함[16][4]	10,0
2.3.5.	영유아용 가공 곡물 기반 식품 이외 영아용 식품[3][4]	10,0
2.4.	**데옥시니발레놀(디옥시니발레놀)[17]**	
2.4.1.	비가공 곡물[18][19], 듀럼 밀, 귀리 및 옥수수 이외	1250
2.4.2.	비가공 듀럼 밀 및 귀리[18][19]	1750
2.4.3.	비가공 옥수수[18], 습식제분가공용 옥수수 제외[37]	1750[20]
2.4.4.	직접섭취용 곡물, 직접섭취용 최종 산물로서의 곡물가루, 겨 및 배아 (유형 2.4.7, 2.4.8, 2.4.9 제외)	750

식품유형[1]		최대허용수치(㎍/kg)
2.4.5.	건조 파스타[22]	750
2.4.6.	빵 (소형 제품 포함), 페이스트리, 비스킷, 곡물 스낵 및 아침식사용 시리얼	500
2.4.7.	영유아용 가공 곡물 식품 및 이유식[3][7]	200
2.4.8.	옥수수 제분 분획 (CN 코드 1103 13 및 1103 20 40에 해당하고 입자크기 최소 500μ), 그 외 직접섭취용으로 사용하지 않는 옥수수 제분 부산물 (CN 코드 1904 10 10에 해당하고 입자크기 최소 500μ)	750[20]
2.4.9.	옥수수 제분 분획 (CN 코드 1102 20에 해당하고 입자크기 500μ 이하), 그 외 직접 섭취용으로 사용하지 않는 옥수수 제분가공품 (CN 코드 1904 10 10에 해당하고 입자크기 500μ 이하)	1250[20]
2.5.	**제랄레논[17]**	
2.5.1.	옥수수 이외 비가공 곡물[18][19]	100
2.5.2.	비가공 옥수수[18], 습식제분가공용 옥수수 제외[37]	350[20]
2.5.3.	직접섭취용 곡물, 직접섭취용 최종 산물로서의 곡물가루, 겨 및 배아 (유형 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9, 2.5.10 제외)	75
2.5.4.	정제 옥수수유	400[20]
2.5.5.	빵 (소형 제품 포함), 페이스트리, 비스킷, 곡물 스낵 및 아침식사용 시리얼 (옥수수 스낵 및 옥수수 기반 아침식사용 시리얼 제외)	50
2.5.6.	직접섭취용 옥수수, 옥수수 기반 스낵 및 옥수수 기반 아침식사용 시리얼	100[20]
2.5.7.	가공 곡물 기반 식품 (가공 옥수수 기반 식품 제외) 및 영유아용 식품[3][7]	20
2.5.8.	영유아용 가공 옥수수 기반 식품[3][7]	20[20]
2.5.9.	옥수수 제분 분획 (CN 코드 1103 13 및 1103 20 40에 해당하고 입자크기 최소 500μ), 그 외 직접섭취용으로 사용하지 않는 옥수수 제분 부산물 (CN 코드 1904 10 10에 해당하고 입자크기 최소 500μ)	200[20]
2.5.10.	옥수수 제분 분획 (CN 코드 1102 20에 해당하고 입자크기 500μ 이하), 그 외 직접 섭취용으로 사용하지 않는 옥수수 제분가공품 (CN 코드 1904 10 10에 해당하고 입자크기 500μ 이하)	300[20]
2.6.	**푸모니신(후모니신류)**	**B1과 B2의 합계**
2.6.1.	비가공 옥수수[18], 습식제분가공용 옥수수 제외[37]	4000[23]

식품유형[1]		최대허용수치(㎍/kg)
2.6.2.	직접섭취용 옥수수, 직접섭취용 옥수수 기반 식품 (유형 2.6.3, 2.6.4 제외)	1000[23]
2.6.3.	옥수수 기반 아침식사용 시리얼 및 옥수수 기반 스낵	800[23]
2.6.4.	가공 옥수수 기반 식품 및 영유아용 식품[3][7]	200[23]
2.6.5.	옥수수 제분 분획 (CN 코드 1103 13 및 1103 20 40에 해당하고 입자크기 최소 500μ), 그 외 직접섭취용으로 사용하지 않는 옥수수 제분 부산물 (CN 코드 1904 10 10에 해당하고 입자크기 최소 500μ)	1400[23]
2.6.6.	옥수수 제분 분획 (CN 코드 1102 20에 해당하고 입자크기 500μ 이하), 그 외 직접 섭취용으로 사용하지 않는 옥수수 제분가공품 (CN 코드 1904 10 10에 해당하고 입자크기 500μ 이하)	
2.7.	**T-2 and HT-2 톡신 (T-2 and HT-2 toxin)[17]**	T-2와 HT-2 toxin의 합계
2.7.1.	비가공 곡물[18] 및 곡물 제품	
2.8	**시트리닌**	100
2.8.1	적색효모로 발효한 쌀 기반 식품보충제	
2.9	**맥각독과 맥각알칼로이드**	
2.9.1.	맥각독 (Citrinin)	
2.9.1.1	비가공 곡물[18], 옥수수 및 쌀 제외	0,5g/kg(***)
2.9.2.	맥각 알칼로이드 (Ergot sclerotia and ergot alkaloids)(**)	
2.9.2.1.	비가공 곡물[18], 옥수수 및 쌀 제외	- (***)
2.9.2.2.	곡물 제분가공품, 옥수수 및 쌀 제분가공품 제외	- (***)
2.9.2.3.	빵 (소형 제품 포함), 페이스트리, 비스킷, 곡물 스낵, 아침식사용 시리얼 및 파스타	- (***)
2.9.2.4.	곡물 기반 영유아용 식품	-(***)

Section 3 : 금속(Metals)

식품유형[1]		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
3.1	**납 (Lead)**	
3.1.1	원유[6], 열처리 우유 및 우유 기반 제품 제조용 우유	0,020
3.1.2	영아용 조제식 및 성장기용 조제식	

식품유형[1]		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
	분말로 판매[3][29]	0,050
	액상으로 판매[3][29]	0,010
3.1.3	가공 곡물 기반 식품 및 영유아용 식품[3][29](유형 3.1.5 이외)	0,050
3.1.4	특수의료용도 식품[3] 영유아용 특수 식품	
	분말로 판매[29]	0,050
	액상으로 판매[29]	0,010
3.1.5	영유아용으로 판매되는 음료 (유형 3.1.2, 3.1.4 이외)	
	액상으로 판매되거나 제조 지침에 따라 환원하여 판매, 과일 주스 포함[4]	0,030
	인퓨전 또는 침출[29]	1,50
3.1.6	소, 양, 돼지 및 가금류 육류 (내장 제외)[6]	0,10
3.1.7	소, 양, 돼지 및 가금류 내장[6]	0,50
3.1.8	생선 살코기[24][25]	0,30
3.1.9	두족류[52]	0,30
3.1.10	갑각류[26][44]	0,50
3.1.11	연체동물류[26]	1,50
3.1.12	곡물 및 콩류	0,20
3.1.13	채소류 (배추속 식물, 우엉, 잎채소 및 생허브, 버섯류, 해조류 및 과채류 제외)[27][53]	0,10
3.1.14	배추속 식물, 우엉, 잎채소 (생허브 제외), 버섯류 (양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯)	0,30
3.1.15	과채류	
	스위트콘[27]	0,10
	스위트콘 이외[27]	0,05
3.1.16	과일 (크랜베리, 건포도, 엘더베리 및 딸기 제외)[27]	0,10
3.1.17	크랜베리, 건포도, 엘더베리, 딸기[27]	0,20
3.1.18	유지, 유지방 포함	0,10
3.1.19	과일주스, 환원 농축과일주스 및 과일넥타	
	베리류 및 기타 소과류에서만[14]	0,05
	베리류 및 기타 소과류 제외 과일 기반[14]	0,03
3.1.20	와인 (스파클링와인 포함, 와인 리큐어 제외), 사과주, 페리 및 과일와인[11]	
	수확년도 2001년에서 2015년도 사이인 제품	0,20
	수확년도 2016년부터의 제품	0,15
3.1.21	착향 와인, 착향 와인 기반 음료 및 착향 와인 칵테일[13]	
	수확년도 2001년에서 2015년도 사이인 제품	0,20
	수확년도 2016년부터의 제품	0,15

식품유형[1]		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
3.1.22	식품보충제[39]	3,0
3.1.23	꿀	0,10
3.2	**카드뮴 (Cadmium)**	
3.2.1	채소 및 과일 (뿌리 및 괴경채소, 잎채소, 생허브, 배추속 식물, 줄기채소, 버섯류 및 해조류 제외)[27]	0,050
3.2.2	뿌리 및 괴경채소 (큰 뿌리 셀러리, 파스닙, 우엉, 서양고추냉이 제외), 줄기채소 (셀러리 제외)[27]. 최대 기준은 껍질벗긴 감자에 적용	0,10
3.2.3	잎채소, 생허브, 배추속 식물, 셀러리, 파스닙, 우엉, 서양고추냉이 및 다음의 버섯류[27]: 양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯	0,20
3.2.4	버섯류 (유형 3.2.3 제외)[27]	1,0
3.2.5	곡물 (밀, 쌀 제외)	0,10
3.2.6	- 밀, 쌀 - 밀겨, 직접섭취용 밀 배아 - 콩	0,20
3.2.7	아래 코코아 및 초콜릿 제품[49]	
	- 코코아 고형분이 30% 미만 포함된 밀크초콜릿	2019년 1월 1일부터 0,10
	- 코코아 고형분이 50% 미만 포함된 초콜릿; 코코아 고형분이 30% 이상 포함된 밀크초콜릿	2019년 1월 1일부터 0,30
	- 코코아 고형분이 50% 이상 포함된 초콜릿	2019년 1월 1일부터 0,80
	- 최종 판매용 코코아분말 및 최종 판매용 가당 코코아분말 성분으로 판매 (초콜릿음료)	2019년 1월 1일부터 0,60
3.2.8	소, 양, 돼지 및 가금류 육류 (내장 제외)[6]	0,050
3.2.9	말고기, 내장 제외[6]	0,20
3.2.10	소, 양, 돼지, 가금류 및 말 간[6]	0,50
3.2.11	소, 양, 돼지, 가금류 및 말 신장[6]	1,0
3.2.12	생선 살코기[24][25](유형 3.2.13, 3.2.14, 3.2.15 제외)	0,050
3.2.13	다음의 생선 살코기[24][25]: 고등어(Scomber), 참치 (Thunnus, Katsuwonus pelamis, Euthynnus), bichique (Sicyopterus lagocephalus)	0,10
3.2.14	다음의 생선 살코기[24][25]: 몽치다래(농어) (Auxis)	0,15
3.2.15	다음의 생선 살코기[24][25]: 멸치 (Engraulis)	0,25

식품유형[1]		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
	황새치 (Xiphias gladius) 정어리 (Sardina pilchardus)	
3.2.16	갑각류[26]: 부속기관 및 복부 살코기[44]. 게와 게 유형 갑각류인 경우 (Brachyura, Anomura) 부속기관 살코기	0,50
3.2.17	연체동물류[26]	1,0
3.2.18	두족류 (내장 제외)[26]	1,0
3.2.19	영아용 조제식 및 성장기용 조제식[3][29]	
	- 우유단백질 및 가수분해단백질로 만든 분말 조제식	2015년 1월 1일부터 0,010
	- 우유단백질 및 가수분해단백질로 만든 액상 조제식	2015년 1월 1일부터 0,005
	- 분리대두단백질로 만든 분말 조제식, 단독으로 쓰이거나 우유단백질과 혼합	2015년 1월 1일부터 0,020
	- 분리대두단백질로 만든 액상 조제식, 단독으로 쓰이거나 우유단백질과 혼합	2015년 1월 1일부터 0,010
3.2.20	가공 곡물 기반 식품 및 영유아용 식품[3][29]	2015년 1월 1일부터 0,040
3.2.21	식품보충제[39] (유형 3.2.22의 식품보충제 제외)	1,0
3.2.22	식품보충제[39], 건조 해조류 및 해조 추출 제품 또는 건조 두족류 제품으로만/주로 구성	3,0
3.3	**수은 (Mercury)**	
3.3.1	수산가공품[26] 및 생선 살코기[24][25] (유형 3.2.2 내 종을 제외). 갑각류에 대한 최대수준은 부속기관 및 복부에 적용[44]. 게와 게 유형 갑각류 (Brachyura, Anomura)인 경우 부속기관 살코기에 적용	0,50
3.3.2	다음의 생선 살코기[24][25]: - 아귀목 (Lophius 종) - 대서양 메기 (Anarhichas lupus) - 가다랑어 (Sarda sarda) - 장어 (Anguilla 종) - 갈돔, 오렌지러피, 로지얼게돔 (Hoplostethus 종) - 민태과 (Coryphaenoides rupestris) - 넙치 (Hippoglossus hippoglossus) - 킹클립 (Genypterus capensis) - 청새치 (Makaira 종) - 미그림(가자미) (Lepidorhombus 종)	1,0

식품유형[1]		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
	- 숭어 (Mullus 종) - 분홍뱀장어 (Genypterus blacodes) - 강꼬치고기 (Esox lucius) - 가다랑어 (Orcynopsis unicolor) - 푸어코드(대구) (Tricopterus minutes) - 포르투갈 상어 (Centroscymnus coelolepis) - 가오리 (Raja 종) - 홍어 (Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus) - 돛새치 (Istiophorus platypterus) - 갈치 (Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo) - 판도라(도미) (Pagellus 종) - 상어 (모든 종) - 고등어 및 버터피쉬 (Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens) - 철갑상어 (Acipenser 종) - 황새치 (Xiphias Gladius) - 참치 (Thunnus 종, Euthynnus 종, Katsuwonus pelamis)	
3.3.3	식품보충제[39]	0,10
3.4	**주석 (Tin)**	
3.4.1	음료 외 캔포장 식품	200
3.4.2	캔음료, 과일주스 및 채소주스 포함	100
3.4.3	캔포장 영아용 식품 및 가공 곡물 기반 영유아용 식품 (건조 및 분말 제품 제외)[3][29]	50
3.4.4	캔포장 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (영아용 우유 및 성장기용 우유 포함) (건조 및 분말 제품 제외)[3][29]	50
3.4.5	캔포장 특수의료용도 식이요법 식품[3][29] 영아용 (건조 및 분말 제품 제외)	50
3.5	**비소(Arsenic)[50][51]**	
3.5.1	익히지 않은 도정 쌀 (백미)	0,20
3.5.2	익힌 쌀 및 현미	0,25
3.5.3	쌀 와플, 쌀 웨이퍼, 쌀 크래커 및 쌀 케이크	0,30
3.5.4	영유아용 식품 제조용 쌀	0,10

Section 4: 3-모노클로로프로페인-1,2-다이올 (3-MCPD), 3-MPCD 지방산 에스터와 글리시딜 지방산 에스터(3-monochloropropanediol (3-MCPD), 3-MCPD fatty acid esters and glycidyl fatty acid esters)

식품유형[1]		최대허용수치(μg/kg)
4.1	**3-모노클로로프로페인 다이올 (3-MPCD)**	
4.1.1	가수분해 채소단백질[30]	20
4.1.2	간장[30]	20
4.2	**글리시딜로 표시된 글리시딜 지방산 에스터**	
4.2.1	식물성 유지, 생선오일(어유) 및 기타 해산물오일, 최종 판매용 및 식품 원료용 (유형 4.2.2 버진올리브오일 제외)(*********)	1 000 (**********)
4.2.2	식물성 유지, 생선오일(어유) 및 기타 해산물오일, 영아용 식품 및 가공 곡물 기반 영유아용 식품 제조용[3]	500 (**********) (**********)
4.2.3	영아용 조제식, 성장기용 조제식 및 특수의료용도 영유아용 식품[3][29](분말)	50 (**********)
4.2.4	영아용 조제식, 성장기용 조제식 및 특수의료용도 영유아용 식품[3][29](액상)	6,0 (**********)
4.3	3-모노클로로프로페인 다이올(3-MCPD)과 3-MCPD로 표시된 3-MCPD 지방산 에스터의 합계(**********)	
4.3.1	최종 판매용 및 아래의 식품 성분으로 판매용 식물성 유지, 생선오일 및 해산물오일 (유형 4.3.2, 버진올리브오일 제외)(*********): - 코코넛, 옥수수, 유채, 해바라기, 대두, 야자유 및 올리브오일 (정제 올리브오일과 버진올리브오일로 구성)(*********) 및 이 유형의 유지로 혼합된 유지	1250
	- 기타 식물성 기름 (포마스올리브오일 포함)(*********), 생선오일 및 해산물오일, 이 유형의 유지로 혼합된 유지 - 위의 두 유형의 유지 혼합물	2500 — (**********)
4.3.2	식물성 유지, 생선오일(어유) 및 기타 해산물오일, 영아용 식품 및 가공 곡물 기반 영유아용 식품 제조용[3]	750 (**********)
4.3.3	영아용 조제식, 성장기용 조제식 및 특수의료용도 영유아용 식품[3][29](**********) (분말)	125 (**********)
4.3.4	영아용 조제식, 성장기용 조제식 및 특수의료용도 영유아용 식품[3][29](액상)(**********) (액상)	15 (**********)

Section 5: 다이옥신과 PCBs (Dioxins and PCBs31)

식품유형[1]		최대허용수치(mg/kg wet weight)		
		다이옥신의 총합 (WHO-PCDD/F-TEQ)[32]	다이옥신 및 유사 다이옥신 PCBs(WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)[32]	PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6) 총합[32]
5.1	육류 및 육류가공품 (식용 내장 제외)[6]:			
	- 소, 양	2,5 pg/g 지방[33]	4,0 pg/g 지방[33]	40ng/g 지방[33]
	- 가금류	1,75pg/g 지방[33]	3,0pg/g 지방[33]	40ng/g 지방[33]
	- 돼지	1,0pg/g 지방[33]	1,25pg/g 지방[33]	40ng/g 지방[33]
5.2	유형 5.1 내 육류의 간 (양 제외)	0,30pg/g 습윤 중량	0,50pg/g 습윤 중량	3,0ng/g 습윤 중량
	양의 간 및 이의 가공품	1,25pg/g 습윤 중량	2,00pg/g 습윤 중량	3,0ng/g 습윤 중량
5.3	생선 살코기 및 수산물 살코기, 이의 제품[25][34], 다음은 제외: - 야생 장어 - 야생 돔발상어 - 야생 민물생선 (담수에서 잡은 회유성어류 제외) - 생선 간 및 기반 제품 - 해산물오일 감각류 최대 허용수준은 부속기관과 복수 살코기에 적용[44]. 게와 게 유형 갑각류인 경우 (Brachyura, Anomura) 부속기관 살코기에 적용	3,5pg/g 습윤 중량	6,5pg/g 습윤 중량	75ng/g 습윤 중량
5.4	야생 민물생선 살코기 (담수에서 잡든 회유성어류 제외) 및 이의 가공품[25]	3,5pg/g 습윤 중량	6,5pg/g 습윤 중량	125ng/g 습윤 중량
5.4a	야생 돔발상어 살코기 (Squalus acanthias) 및 이의 가공품[34]	3,5pg/g 습윤 중량	6,5pg/g 습윤 중량	200ng/g 습윤 중량
5.5	야생 장어 살코기 (Anguilla) 및 이의 가공품	3,5pg/g 습윤 중량	10,0pg/g 습윤 중량	300ng/g 습윤 중량

식품유형[1]		최대허용수치(mg/kg wet weight)		
		다이옥신의 총합 (WHO-PCDD/F-TEQ)[32]	다이옥신 및 유사 다이옥신 PCBs(WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)[32]	PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6) 총합[32]
5.6	생선 간 및 이의 가공품 (유형 5.7에 언급된 해산물오일 제외)	-	20,0pg/g 습윤 중량[38]	200ng/g 습윤 중량[38]
5.7	해산물오일 (어체유, 어간유, 기타 식용 해양생물 기름)	1,75pg/g 지방	6,0pg/g 지방	200ng/g 지방
5.8	원유[6], 유제품[6], 버터지방 포함	2,5pg/g 지방[33]	5,5pg/g 지방[33]	40ng/g 지방[33]
5.9	암탉 달걀 및 달걀 제품[6]	2,5pg/g 지방[33]	5,0pg/g 지방[33]	40ng/g 지방[33]
5.10	동물성 지방:			
	- 소, 양	2,5pg/g 지방	4,0pg/g 지방	40ng/g 지방
	- 가금류	1,75pg/g 지방	3,0pg/g 지방	40ng/g 지방
	- 돼지	1,0pg/g 지방	1,25pg/g 지방	40ng/g 지방
5.11	혼합 동물성 지방	1,5pg/g 지방	2,50pg/g 지방	40ng/g 지방
5.12	식물성 유지	0,75pg/g 지방	1,25pg/g 지방	40ng/g 지방
5.13	영유아용 식품[4]	0,1pg/g 지방	0,2pg/g 지방	1,0ng/g 지방

Section 6: 방향족 탄화수소 (Polycyclic aromatic hydrocarbons)

식품유형[1]		최대허용수치(㎍/kg)	
6.1	벤조피렌, 벤즈안트라센, 벤젠플로란센, 크리센	벤조(a)-피렌	벤조피렌, 벤즈안트라센, 벤젠플로란센, 크리센의 총합[45]

식품유형[1]		최대허용수치(μg/kg)	
6.1.1	유지 (코코아버터 및 코코넛오일 제외), 직접섭취 및 식품 재료용	2,0	10,0
6.1.2	코코아빈 및 기반 제품 (유형 6.1.11 제외)	5,0 (μg/kg 지방) (2013.4.1부터)	35,0(μg/kg 지방) (2013. 04. 01 ~ 2015. 03. 31 까지), 30,0 (μg/kg 지방) (2015. 04. 01 부터)
6.1.3	코코넛오일, 직접섭취 및 식품 재료용	2,0	20,0
6.1.4	훈제 육류 및 훈제 육류가공품	5,0 (2014. 08. 31까지) 2,0 (2014. 09. 01부터)	30,0 (2012. 09. 01 ~ 2014. 8. 31까지), 12,0 (2014. 09. 01부터)
6.1.5	훈제 생선 및 훈제 수산가공품 살코기[25][36] (유형 6.1.6, 6.1.7 내 수산가공품 제외). 훈제 갑각류 최대허용수준은 부속기관과 복부 살코기에 적용[44]. 훈제 게와 게 유형 갑각류인 경우 (Brachyura, Anomura) 부속기관 살코기	5,0 (2014. 08. 31까지), 2,0 (2014. 09. 01부터)	30,0 (2012. 09. 01 ~ 2014. 8. 31 까지), 12,0 (2014. 09. 01부터)
6.1.6	훈제 청어 및 훈제 청어 통조림[25][47] (Sprattus); 14cm 이하의 훈제 발트해 청어 및 통조림 훈제 발트해 청어[25][47](Clupea harengus membras); 가쓰오부시 (건조 가다랑어); 이매패류 연체동물류(신선, 냉장 및 냉동)[26]; 열처리 육류 및 열처리 육류가공품[46] 최종판매용	5,0	30,0
6.1.7	두족류[36] (훈제)	6,0	35,0
6.1.8	가공 곡물 기반 영유아용 식품[3][29]	1,0	1,0
6.1.9	영유아용 조제식 및 성장기용 조제식, 영아용 우유 및 성장기용 우유 포함[3][29]	1,0	1,0
6.1.10	특수의료용도 영아용 식이요법 식품 M20 [3][29]	1,0	1,0
6.1.11	코코아 섬유질 및 코코아 섬유질 기반 식품, 식품 재료용	3,0	15,0
6.1.12	바나나칩	2,0	20,0
6.1.13	식물 및 식물성 조제품 포함 식품보충제	10,0	50,0

식품유형[1]		최대허용수치(μg/kg)	
	[39](*******)(********) 프로폴리스, 로열젤리, 스피루리나 및 이의 제제 포함 식품보충제[39]		
6.1.14	건조 허브	10,0	50,0
6.1.15	건조 향신료 (카르다몬(생강류) 및 훈제 캡시쿰 종류 제외)	10,0	50,0
6.1.16	식물성 분말, 음료 제조용 (유형 6.1.2, 6.1.11에 언급 제품 제외)[58]	10,0	50,0

Section 7: 멜라민과 그와 구조적인 유사체

식품유형[1]		최대허용수치(mg/kg wet weight)
7.1	**멜라민**	
7.1.1.	영아용 조제식 및 성장기용 조제식 제외 식품 (48)	2,5
7.1.2.	영아용 조제식 및 성장기용 조제식, 분말	1

Section 8: 내재된 식물성 독성물질

식품유형[1]		최대허용수치(mg/kg wet weight)	
8.1	**지방이 결합된 에루스산을 포함한 에루스산 (Erucic acid)**		
8.1.1	식물성 유지, 최종 판매용 및 식품 재료용 (카멜리나 기름, 겨자씨 기름, 보리지 기름 제외)	20,0	
8.1.2	카멜리나 기름, 겨자씨 기름[56], 보리지 기름	50,0	
8.1.3	겨자 (조미료)	35,0	
8.2	**트로판 알카로이드 (Tropane alkaloids)(******)**		
		아트로핀	**스코폴라민**
8.2.1	가공 곡물 기반 영유아용 식품 (기장, 수수, 메밀 및 기반 식품 포함)[29]	1,0 μg /kg	1,0 μg /kg
8.3	**시안배당체(cyanogenic glycosides)에서 시안화수소산(hydrocyanic acid) 결합을 포함하는 시안화수소산**		
8.3.1	비가공 통, 분쇄, 제분, 파쇄한 곡물, 최종 판매용[54][55]	20,0	

Secion 9: 과염소산염(Perchlorate)

식품유형[1]		최대허용수치(mg/kg wet weight)
9.	**과염소산염(perchlorate)**	
9.1.	다음을 제외한 과일 및 채소: - 박과 및 케일 - 잎채소 및 허브	0,05 0,10 0,50
9.2	차 (카멜리아 시넨시스; Camellia sinensis), 건조 허브 및 과일 침출차, 고형차	0,75
9.3	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 특수의료용도 영유아용 식품[3][4][57]	0,01
	영아용 식품[3][4]	0,02
	가공 곡물 기반 식품[3][29]	0,01

(**) 본 최대허용수치는 식품 내 지방 성분의 총 지방산 수치에 따라 산출한 에루크산 수치에 적용한다.

(***) 시료 채취는 의회 규정 (EC) No 401/2006 부록 1(OJ L 70, 9.3.2006, p.12)의 B항에 따라 수행한다. 분석은 현미경 검사로 수행한다.

(****) 12가지 맥각 알칼로이드의 총합: ergocristine/ergocristinine; ergotamine/ergotaminine; ergocryptine/ergocryptinine; ergometrine/ergometrinine; ergosine/ergosinine; ergocornine/ergocorninine.

(*****) 2017년 7월 1일 이전 관련 식품 분류의 경우, 높은 수준의 시민 건강 보호를 담보할 수 있는 적절하고, 달성 가능한 최고 허용수치를 고려해야 한다.

(******) 본문에서 언급된 트로판알칼로이드는 아트로핀 및 스코폴아민이다. 아트로핀은 (-) - 히오시아민과 (+) - 히오시아민의 라세미체이며, 그 중 (-)-히오시아민 만이 항콜린 작용을 일으킨다. 분석상의 이유 때문에 히오스시아민의 거울 상체를 항상 구별할 수는 없으므로, 아트로핀과 스코폴라민에 대한 최대허용수치가 확정됐다.

(*******) 식물성 제제는 다양한 공정(예: 압착, 압착 탈수, 추출, 분별증류, 증류, 농축, 건조 및 발효)을 통해 식물체(예: 전체, 식물 부, 단편화 또는 절단된 식물)로부터 추출하였다. 본 정의에 따르면, 분쇄 또는 분말 식물, 식물 부분, 조류, 곰팡이류, 이끼류, 팅크, 추출물, 에센셜오일(6.1.1에서 언급한 식물성 오일 제외), 주스 및 처리된 추출물이 포함된다.

(********) 본 최대허용수치는 식물성 기름을 함유한 식품첨가물에는 적용되지 않는다. 식품첨가물의 성분으로 사용되는 식물성 기름은 부록 6.1.1의 최대허용수치를 준수해야 한다.

(*********) 2013년 12월 17일 유럽의회와 유럽위원회의 규정 (EU) No 1308/1203 부록 VII에 정의된 바와 같이, 농산물시장의 공동조직을 구축하고 위원회 규정 (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007을 폐지한다. (OJ L 347, 20.12.2013, p. 671)

(**********) '유아용 조제식'는 우유로 만든 음료와 어린아이를 위한 단백질 기반 제품과 유사한 제품을 말한다. 이 제품들은 규정 (EU) No 609/2013의 (유아용 조제식에 대한 유럽의회와 위원회의 보고서 (COM(2016) 169 최종) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016DC0169&qid=1559628885154&from=EN) 범위를 벗어난다.

(***********) 어유, 기타 해양 생물과 유아용 조제식의 경우, 최대허용수치는 2021년 1월 1일부터 적용되어야 한다.

(************) 최대허용수치는 2021년 1월 1일부터 적용되어야 한다.

(*************) 혼합물의 성분으로 사용되는 기름 및 지방은 기름 및 지방에 대해 설정된 최대수준을 준수해야 한다. 따라서 혼합물에서 3-MCPD로 표시된 3-모노클로로프로페인다이올(3-MCPD)과 3-MCPD 지방산 에스테르의 합계는 규정 (EC) No 1881/2006의 제2조 (1)(c)에 따라 계산된 수준을 초과해서는 안 된다. 혼합물을 생산하지 않고 관할당국과 식품사업자에게 정량적 구성이 알려지지 않은 경우, 혼합물에서 3-MCPD로 표현되는 3-MCPD 및 3-MCPD 지방산 에스테르의 합계는 어떤 경우에도 2 500 μg/kg을 초과하지 않아야 한다.

(**************) 제품이 식물 기원이 같거나 다른 서로 다른 기름 또는 지방의 혼합물일 경우, 최대수준이 혼합물에 적용된다. 혼합물의 성분으로 사용되는 기름과 지방은 유형 4.3.1에서 규정한 최대허용수치를 준수해야 한다.

(***************) 최대허용수치는 적용일로부터 2년 이내에 감소하는 시점으로 검토된다.

(1) 과일, 채소 및 시리얼의 경우, 동식물을 이용한 식품 또는 사료 내 살충제 최대 잔여물 수치에 관한 2005년 2월 23일 유럽의회와 위원회 규정 (EC) No 396/2005 포함된 식품을 참고한다. 해당 규정은 위원회 지침 91/414/EEC (OJ L 70, 16.3.2005,

1쪽)을 대체하며, 현재 규정 (EC) No 178/2006 (OJ L 29, 2.2.2006, 3쪽)이 최신판이다. 즉, '시리얼'에 메밀(Fagopyrum sp)이 포함되어 있고, '메밀 제품'이 '시리얼 제품'에 포함되어 있다는 것을 의미한다. 견과류는 과일의 최대허용수치에 포함되지 않는다.

(2) 본 최대허용수치는 신선한 시금치가 가공을 거치지 않고 현장에서 가공 공장으로 대량 수송될 때 적용한다.

(3) 영유아용식품, 특수의료용도식품, 체중조절용식품으로 2013년 6월 12일 유럽의회의 규정 609/2013에 정의된 이 분류에 속한 식료품. 상술한 규정은 위원회 지침 92/52/EEC, 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/ EC 및 2006/141/EC와 유럽의회 지침 2009/39/EC 및 위원회 규정 (EC) No 41/2009와 (EC) No 953/2009를 대체한다. (OJ L 181, 29.6.2013, 35쪽)

(4) 본 최대허용수치는 사용 준비가 된 제품(제조사가 지정한 시간 또는 그 이후에 판매된 제품)에 적용된다.

(5) 본 최대허용수치는 땅콩과 견과류의 식용 가능한 부분에 적용된다. 단, 땅콩과 견과류의 '껍질 안쪽'만 분석하더라도, 아플라톡신 함량 산출 시 모든 식용부위가 오염됐다고 가정한다.

(6) 동물을 사용한 식품에 대한 위생규정을 지시한 2004년 4월 29일 유럽의회와 이사회의 규정 (EC) No 853/2004에 따라 본 분류에 속한 제품. (OJ L 226, 25.6.2004, 22쪽)

(7) 본 최대허용수치는 건조물질에 적용된다. 단, 해당 건조물질은 규정 (EC) No 401/2006에 따라 결정한다.

(10)[1] 본 최대허용수치는 우유 및 유제품의 경우 사용 준비가 완료된 제품(제조사의 지침에 따라 판매되거나 재구성), 우유 및 유제품 이외 제품의 경우 건조물질에 적용된다. 단, 해당 건조물질은 규정 (EC) No 401/2006에 따라 결정한다.

(11) 농산물시장 공동조직위원회 설립과 협의회 규정 (EEC) 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 및 (EC) No 1234/2007 (OJ L 347, 20.12.2013, 671쪽) 폐지와 관련된 유럽의회 및 규정 심의회 규정 1308/2013에 따른 와인 및 스파클링 와인 정의.

1) (8)~(9)는 여러 번의 개정을 거치면서 삭제되었음. 더 자세한 내용은 원문 참고.

(12) 본 최대허용수치는 2005년 수확 이후 생산된 제품에 적용된다.

(13) 향이 나는 와인제품의 정의, 설명, 발표, 라벨 및 원산지 보호에 관한 유럽의회 규정 No. 251/2014와 2014년 2월 26일 위원회에 따라, 본 분류에 포함된 식품 목록으로 위원회 규정 (EEc) No. 1601/91 ()J L 84, 20.3.2014. 14쪽)을 대체한다. 본 음료에 적용할 수 있는 OTA 최대허용수치는 와인과 포도의 비율로 산출하며, 최종 제품에 반드시 표기해야 한다.

(14) 본 범주에 수록된 식품유형은 과일주스 및 사람의 소비를 목적으로 하는 유사제품에 관한 2001년 12월 20일 이사회 지침 2001/112/EC에 정의되었다. (OJ L 10, 12.1.2002, 58쪽)

(15) 불가리아와 루마니아 공화국에서 생산된 상품을 유럽연합(EU)으로 유통시키기 위한 의정서의 최신 개정판에 따르면, 1989년 5월 29일 위원회 규정 (EEC) No 1576/89에 따라 본 목록에 속한 식료품은 스피릿 음료의 정의, 설명 및 제시에 관한 일반규칙을 따르고 있다. (OJ L 160, 12.6.1989, 1쪽)

(16) 2013년 6월 12일 영유아용식품, 특수의료용도식품 및 체중조절용식품에 관한 위원회 지침 92/52/ EEC, 위원회 지침 96/8/ EC, 1999/21/ EC 2006년 폐지/125/ EC 및 2006/141/ EC, 유럽의회 및 이사회 및 위원회 규정 (EC) No 41/2009 및 (EC) No 953/2009(OJ L 181, 29.6)의 지침 2009/39/ EC. 2013, p.35)에 따라, 유럽의회 및 심의회의 규정 (EU) No 609/2013에서 정의된 영아 및 유아를 의미한다.

(17) 부록 Section 2.4, 2.5 및 2.7에 정의된 디옥시니발레놀, 제랄레논, T-2 및 HT-2 독소의 최대허용수치에 따라, 쌀은 '곡물'에 포함되지 않으며, 쌀 제품은 '곡류 식품'으로 간주한다.

(18) 최대 단계는 1단계 가공을 위해 시장에 출시된 비가공 곡물에 적용된다.

'1단계 가공'은 건조 이외의 모든 물리적 또는 열처리를 의미한다. 단, 세척 및 선별 후에 전체 곡물이 손상되지 않는 경우, 스코링(scouring), 선별 및 건조 처리를 수반하는 세척 과정은 '1단계 가공'에 포함되지 않는다.

스코링은 곡물을 세차게 솔질 및/또는 문질러서 세척하는 것을 의미한다.

맥각 경화증 하에서 스코링을 진행할 경우, 곡물 스코링 전에 '1단계 세척'을 거쳐야 한다. 먼지 흡입기를 이용한 스코링은 제분(milling) 전에 색상 선별작업을 수행한다.

통합 생산 및 가공시스템은 새로 들어오는 모든 곡물을 동일한 제반시설을 통해 세척, 선별 및 처리하는 시스템을 의미한다. 통합 생산 및 가공시스템의 최대허용수치는 제1단계 공정 전에 세척하고 선별한 미처리 곡물류에 적용한다.

식품사업자는 HACCP 절차를 준수하여, 효율적인 감시감독 절차를 수립하고 이 중요 통제 지점마다 이행됨을 보장한다.

(19) 관련기관의 곡물 인계 절차를 확립하고, 곡물의 품질(OJ L 174, 7.7.2005, 31쪽)을 결정하기 위한 분석방법을 규정한 2000년 4월 19일의 위원회 규정 (EC) No 824/2000에 따라, 2005년 6월 마케팅 연도부터 본 최대허용수치는 수확하고, 채취된 곡물에 적용된다. 해당 규정은 규정 (EC) No 1068/2005(OJ L 100, 20.4.2000, 65쪽)로 개정했다.

(20) 본 최대허용수치는 2007년 7월 1일부터 적용한다.

(22) 본 파스타(건조)는 수분 함량이 약 12%인 파스타를 의미한다.

(23) 본 최대허용수치는 2007년 10월 1일부터 적용한다.

(24) 분류(a)에 따라 본 분류에 속한 어류. 단, 유럽의회 규정(EC) No 104/2000

(OJ L 17, 21.1.2000, 22쪽)의 1조에 포함된 목록의 CN 0302 70 00, 코드에 속한 어류의 간은 제외한다. 해당 규정은 체코공화국, 에스토니아공화국, 키프로스공화국, 라트비아공화국, 리투아니아공화국, 헝가리공화국, 몰타공화국, 폴란드공화국, 슬로베니아공화국 및 슬로바키아공화국의 입국 조건과 유럽연합(EU) 설립 당시 조약 조정안에 관한 법률로 최근 대체됐다. (OJ L 236, 23.9.2003, 33쪽). 건조, 희석, 가공 및/또는 복합식품의 경우, 제 2조 (1) 및 2조(2)를 적용한다.

(25) 어류 전체 섭취를 목적으로 한 제품인 경우, 본 최대허용수치를 어류 전체에 적용한다.

(26) 어업 및 수산 제품 시장의 공통 조직에 관한 2013년 12월 11일 유럽의회 및 이사회의 규정 (EU) No 1379/2013의 목록의 범주(c) 및 (i)에 속하는 식품(EC) No 1184/2006 및 (EC) No 1224/2009를 개정하고 Council Regulation (EC) No 104/2000(OJ L 354, 28.12.2013, 1 쪽)을 적절히 폐지함. 관련 항목에서). 건조, 희석, 가공 및 / 또는 복합식품의 경우 제2조 (1) 및 제2조(2)가 적용된다. 큰 가리비의 경우 최대수준은 내전근과 생식선에만 적용된다.

(27) 과일이나 채소를 씻은 다음 식용 부분을 분리한 후에, 최대허용수치를 적용한다.

(29) 본 최대허용수치는 판매된 제품에 적용된다.

(30) 최대허용수치는 건조물질 40%를 함유한 액상제품에 해당하며, 건조물질에서 최대 50μg/kg 수준에 해당한다. 수준은 제품의 건조물질 함량에 따라 비례하여 조정해야 한다.

(31) 세계보건기구(WHO)의 독성 동등성 계수(WHO-TEFs)를 이용하여, 다이옥신류(폴리염화디벤조-파라다이옥신(PCDDs))와 폴리염화디벤조퓨란(PCDFs)의 총합, 다이옥신류(PCDDs, PCDFs 및 polychlorinated biphenyls(PCBs)의 총합과 WHO-TEFs를 사용하여 WHO 독성으로 표시한다. 1997년 6월 15일부터 18일까지 스웨덴 스톡홀름에서 열린 WHO 회의 결과에 근거하여, 인체위험평가를 WHO-TEFs(Van den Berg 외 (1998), PCBs, PCDDs, PCDFs에 대한 독성 동등성 계수(TEFs)의 경우 Wildlife, Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775)를 참조한다.

동종(Congener)	TEF 값	동종(Congener)	TEF 값
Dibenzo-p-dioxins('PCDDs')		**'Dioxin-like' PCBs Non-ortho PCBs + Mono-ortho PCBs**	
2,3,7,8-TCDD	1		
1,2,3,7,8-PeCDD	1	Non-ortho PCBs	
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	PCB 169	0,03
OCDD	0,0003		
Dibnzofurnas('PCDFs')		Mono-ortho PCBs	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8,-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

약어: 'T' = tetra; 'Pe' = penta, 'Hx' = hexa, 'Hp' = hepta; ' O'= octa;
'CDD' = chlorodibenzodioxin; 'CDF' = chlorodibenzofuran; 'CB' = chlorobiphenyl

(32) 상한 농도: 상한계 농도는 정량 한계 이하인 모든 다른 동족의 값이 정량 한계와 동일하다는 가정 하에 산출한다.

(33) 지방의 최대허용수치는 지방 함유량이 2% 미만인 식품에는 적용되지 않는다. 지방 함유량이 2% 미만인 식품의 경우, 아래 공식에 따라 2% 지방 함유 식품의 제품 기준에 대응하도록 한다.

지방 함량이 2% 미만인 식품의 최대 함량 = 해당식품의 지방 함량 최대치x0.02.

(34) 규정 (EC) No 104/2000 제1조 목록 중 (a), (b), (c), (e) 및 (f)에 열거된 식품. (조항 5.11 참조) 단, 어류 간은 제외한다.

(36) 규정 (EU) No 1379 / 2013 부록 1 목록의 분류 (b), (c) 및 (i)에 따라 본 범위에 속한 식품.

(37) 옥수수의 라벨링만 예외로 간주하며, 습식 분쇄 공정(전분 생산)에서만 사용하도록 한다.

(38) 캔으로 된 생선 간의 경우, 전체 함유물에 본 최대허용수치가 적용된다.

(39) 본 최대허용수치는 시판 중인 식품 보조제에 적용된다.

(40) CN 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 및 파생 제품 CN 1208 코드의 기름종자(oilseed)와 CN 1207 99 코드의 멜론 종자(melon seed).

(41) 일부 파생상품/가공제품이 나무 견과류로부터 단독 또는 거의 전적으로 파생/가공된 경우, 해당 나무 견과류의 최대허용수치를 관련 파생/가공식품에 적용한다. 이에 해당하지 않는 파생/가공된 제품의 경우, 제2조(1)와 2(2)를 적용한다.

(42) 본 최대허용수치는 감초 뿌리 3-4kg에서 정제한 상태로 희석되지 않은 추출물 1kg에 적용된다.

(43) 잎채소의 최대허용수치는 신선한 허브에는 적용되지 않는다. (규정 (EC). No 396/2005 부록 I의 코드 번호 0256000에 해당된다)

(44) 주변부와 복부에서 나오는 살코기. 단, 갑각류의 두경부를 제외한다. 게 및 게과 갑각류(Brachyura 및 Anomura)의 경우, 주변부와 복부에서 나오는 살코기.

(45) 하한 농도는 정량 한계 이하인 물질 4개의 모든 값이 0이라는 가정 하에서 산출한다.

(46) 그릴링이나 바비큐와 같은 열처리를 거쳐 잠재적으로 PAH가 예상되는 육류 및 육가공 제품

(47) 캔으로 된 제품의 경우, 해당 제품의 전체 내용물을 분석해야 한다. 복합제품의 최대허용수치의 경우, Art. 2 (1)(c)와 2(2)를 적용한다.

(48) 본 최대허용수치는 멜라민 농도가 2,5mg/kg보다 높은 사이로마진을 살충제로 허가한 식품에는 적용되지 않는다. 단, 멜라민 농도가 사이로마진 농도를 초과하지 않아야 한다.

(49) 일부 코코아 및 초콜릿제품의 경우, 코코아 및 초콜릿제품과 관련된 인간 소비(OJ L 197, 3.8.2000, p.19)에 관해 2000년 6월 23일 관련 위원회와 유럽의회 및 유렵의회 지침 2000/36 EC의 부록A. 2.3.4를 적용한다.

(50) (III)과 (V)의 합계.

(51) 익힌 쌀 및 현미의 경우, 코덱스 기준 198-1995를 참고한다.

(52) 본 최대허용수치는 내장이 없는 상태로 유통된 동물에게 적용한다.

(53) 감자의 경우, 최대허용수치를 껍질을 벗긴 상태에서 적용한다.

(54) '비가공식품(unprocessed products)'의 정의는 식품 위생에 관한 2004년 4월 29일 유럽의회 및 이사회 규정을 참고한다. (OJ L 139, 30.4.2004, p. 1)

(55) '시장에 유통(placing on the market)'과 '최종 소비자(final consumer)'의 정의는 2002년 1월 28일 유럽의회 및 이사회 규정 (EC) No 178/2002에 정의된 대로 식품법의 일반 원칙과 요건을 명시하고, 유럽식품안전청를 설립하고, 식품안전 문제에 대한 절차를 수립한다. (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1)

(56) 관할당국의 승인을 받으면 현지에서 생산되고 소비되는 겨자씨 기름에는 최대수준이 적용되지 않는다.

(57) '유아용 조제식'은 우유로 만든 음료와 어린아이를 위한 단백질 기반 제품과 유사한 제품을 말한다. 이 제품들은 규정 (EU) No 609/2013의 (유아용 조제식에

대한 유럽의회와 위원회의 보고서 (COM(2016) 169 최종) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:52016DC0169&qid=1559628885154&from=EN) 범위를 벗어난다.

(58) '음료 제조용(the preparation of beverages)'은 곱게 갈아서 음료에 넣어야하는 분말을 사용하는 것을 의미한다.

주요 수출대상국
식품첨가물 및 유해물질 번역본
EU 편

2021년 12월 인쇄
2021년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단
발행 한국농수산식품유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산식품유통공사
TEL: (061)931-0871 FAX: (061)804-4538

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산식품유통공사 수출정보분석부(061-931-0871)로
문의하여 주시기 바랍니다.
동 자료는 KATI 농식품수출정보(https://www.kati.net)를 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산식품유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.